

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
あけましておめでとうございます 											
7	火	A	デミハンバーグ	B	海老フライマヨ添え	20	月	A	ポークステーキ	B	十六穀米天然紅鮭焼
			ゆず大根 ・肉じゃが ・キャベツマリネ					ちくわ磯辺揚げ ・大根のごま煮 ・人参さつま揚げきんぴら			
8	水	A	鶏唐揚げ	B	蓮根白身すり身団子	21	火	A	煮豚団子の黒酢あん	B	カジキのネギ照り焼き
			青菜のおひたし ・かぼちゃの甘煮 ・チクワの煮物					ナスの揚げ煮 ・青菜のおひたし ・里芋にっころがし			
9	木	A	鶏つくね	B	さんま生姜煮	22	水	A	鶏のやわらかピリ辛煮	B	さわらマスタード醤油
			いんげんのごまおかか和え ・切干大根煮 ・スペイン風ポテトサラダ					おにしめ ・さつまいも天ぷら ・たらこと糸コン煮			
10	金	A	ゆで豚の野菜和え	B	サバ竜田揚げ	23	木	A	ささみフライ胡麻ソース	B	蓮根白身すり身団子
			切りこんぶの炒め物 ・大根のそぼろ煮 ・レンコン金平					いんげん豚ひき肉炒物 ・雷こんにやく ・イタリアンかまぼこ			
13	月	成人の日 				24	金	A	豚の香味野菜和え	B	さんま甘露煮
					五目ひじき ・キャベツとあげの炒物 ・大根煮 						
14	火	A	ポークソテーおろしソース	B	カジキのオイスター焼き	27	月	A	とりつくね特製みそ添え	B	あじフライマヨ添え
			スペイン風ポテトサラダ ・五目豆 ・ぜんまい煮つけ					根菜の煮物 ・さつま揚げ焼ネギ柚子ポン ・いんげんおかか和え			
15	水	A	峠の釜飯風弁当	B	ぶり照り焼き	28	火	A	ソースハンバーグ	B	ブリの照り焼
			山寺風玉こん煮 ・小松菜煮浸し ・マカロニサラダ					ピーマンみそ金平 ・素揚げかぼちゃマヨ添え ・れんこん揚げ煮			
16	木	A	牛しゃぶ胡麻和え	B	さば味噌煮	29	水	A	一口とんかつ	B	銀だらつけ焼
			ひじきしょうが煮 ・ごぼうのごま酢和え ・ネギのてんぷら					大根のホタテ煮 ・ひじき枝豆ワサビ風味 ・ぜんまい韓国風味			
17	金	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	B	さんまのマリネ	30	木	A	鶏唐揚韓国風	B	さば味噌煮
			切干大根煮 ・じゃがいもベーコン煮 ・ポイルド白菜					小松菜おひたし ・里芋にっころがし ・卵焼きなめたけ添え			
A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もご紹介します											
仕入れの都合によりメニューを変更する場合がございます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。											
31	金	A	ドライカレー	B	白身フライタルタル添	31	金	A	ドライカレー	B	白身フライタルタル添
			大根しょうゆ漬け ・ピリ辛はるさめ ・かぼちゃ甘煮								

キッチンさらぼんは日替弁当の小さなお店です。

営業時間 平日10:00～(売れきれ次第閉店)
定休日 土・日・祝日(予定の休業あり)

A・B弁当 600円 ミックス弁当(A+B) 700円
カレー 600円(ルーのみ400円)
みそ汁 100円 すべてテイクアウトできます



毎度お買い上げありがとうございます。調理の段階で使用します、調味料・材料等は明記してございませんので、アレルギー等(ピーナッツ・豚・海老・小麦・卵・牛乳・そば等)ございましたら、お問い合わせ願います。また、日替わり弁当は同調理場でピーナッツ・豚・海老・小麦・卵・牛乳・そば等の調理も行っております。

保存料・防腐剤等は一切使用しておりませんので、高温多湿をさげ涼しい場所で保管の上、お早めにお召し上がり願います。

キッチンさらぼんの日替わり弁当をご予約の方は、お電話いただければお取りおきしておきます。夕方以降にお召し上がりの場合は、チルド保存(0℃保存)いたしますので、その旨お申しつけください。

※電子レンジで約1分加熱していただくと、ごはんがより美味しくいただけます。

※資源保護のためマイはし・マイバック活動にご協力をおねがいいたします

※小さい弁当屋です。数が多い場合はあらかじめご予約いただければ幸いです。

予約先→ 電話3309-9556(〒157-0063 世田谷区粕谷3-30-15)