

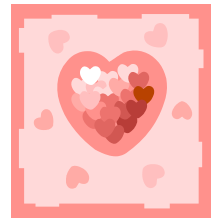


		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
3	月	A	ぶたのしょうが焼き	•かみなりこんにやく •白菜炒め物 •大根サラダ	17	月	A	ポークソテーマスタード添え	•キャベツと揚げの煮浸し •かぼちゃハムサラダ •雷コンニャク		
		B	白身フライトマトソース				B	さんましょうが煮			
4	火	A	照り焼きチキン	•かぼちゃの肉味噌あん •小松菜と揚げの煮浸し •ピリから春雨	18	火	A	鶏やわらか煮	•ベーコンポテト焼サラダ •ちくわ磯辺揚げ •ぜんまい炒め物		
		B	サバ竜田揚げ				B	十六穀米天然紅鮭弁当			
5	水	A	鶏から揚げ	•スペイン風ポテトサラダ •きりこんにぶの炒め物 •イタリアンかまぼこ	19	水	A	黒酢の酢豚	•白滝とたらこの炒め物 •青菜ごまおかか和え •サツマイモレモン煮		
		B	ホッケ塩焼き				B	さばみそ煮			
6	木	A	牛すきやき	•ボイルド白菜 •コンニャク田楽 •人参サラダ	20	木	A	鶏しょうが焼き	•蓮根の揚げ煮 •大根ホタテ煮 •キドニー豆サラダ		
		B	さんま蒲焼風				B	白身魚野菜ハンバーグ			
7	金	A	デミハンバーグ	•野菜のベーコン炒め •かまぼこわさび和え •にっころがし	21	金	A	豚の角煮	•なす肉味噌添え •白菜の炒め物 •大根白煮		
		B	海老フライタルタル添				B	銀だらつけ焼			
10 月										24 月	
										祝日振替	
10	月	A	葱塩グリルポーク	•冷菜ポテト •キャベツと揚げの炒め物 •チクワ天ぷら	25	火	A	葱塩グリルポーク	•ひじきのごま煮 •いんげんゴボウ揚げびたし •ピーマンじゃこ炒め		
		B	ぶりのつけ焼				B	アジフライマヨ添え			
11	火 (祝)	A	ささみフライ	•きんぴら •ひじき枝豆わさび風味 •白菜マリネ	26	水	A	とりつくね味噌風味	•かぼちゃガーリックソテー •お麩と根菜煮物 •じゃばら胡瓜中華風		
		B	カジキ味噌焼き				B	十穀米の天然紅しゃけ弁当			
12	水	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	•人参のごま煮 •ボイルキャベツおかか和え •さつま揚げ焼葱ゆずポン	27	木	A	デミハンバーグ	•ニース風マカロニサラダ •大根の煮物 •野菜天ぷら		
		B	さんま南蛮煮				B	海老フライマヨ添え			
13	木	A	牛肉柳川風	•なすのみそ煮 •五目ひじき •もやしソテー	28	金	A	鶏唐揚げネギソース	•いかゲソ煮 •ゴボウあげびたし •もやしと椎茸炒め		
		B	白身すり身蓮根団子				B	ぶりのネギ照焼			
14	金	A	鶏の味噌漬焼	•カルボナーラ風ポテト •れんこん金平 •キュウリ韓国風	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。						
		B	カジキのオイスター風味								
A・B各550円 MIX弁当(A+B)650円もございます											

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げりの場合は、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)