

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜				
1	水	A	牛しぐれ煮	•ちくわ磯辺揚げ •ひじき枝豆わさび風味 •もやしソテー	17	金	A	ネギ塩グリルポーク	•小松菜の炒め物 •ピリ辛はるさめ •じゃがいもホタテ煮	20	月	A	和牛とネギのボン酢風味	•五目キンピラ •きゅうり韓国風 •こんにゃく白和え
		B	白身フライタルタル添				B	さばみぞれ煮				B	あじフライマヨ添え	
2	木	A	豚肉と春雨の炒めもの	•五目切干大根 •イタリアンかまぼこ •ポイルドキャベツ	21	火	A	とりつくねトマト照り焼き	•いんげん胡麻おかか和え •蓮根きんぴら •新じゃが蜂蜜しょうゆ煮	22	水	A	チキンソテー	•きりこんぶ炒め •かぼちゃ甘煮 •ゴボウあげびたし
		B	銀だらつけ焼き				B	カレイの野菜あんかけ				B	さんましょうが煮	
3	金	A	鶏の胡麻味噌焼	•蓮根きんぴら •肉豆腐 •ワカメマヨ添え	23	木	A	峠の釜めし風弁当	•にっころがし •なめたけ卵焼き •キャベツ辛子味噌炒め	24	金	A	ドライカレー	•雷こんにゃく •春雨サラダ •肉じゃが
		B	あじ唐揚げ葱甘酢				B	塩サバ柚子胡椒焼き				B	海老フライタルタル添え	
6	月	A	鶏唐揚げ	•筍の煮物 •タラモサラダ •さつま揚げ卵とじ	27	月	A	鶏唐揚げ	•ゴボウのキンピラ •玉ねぎ天ぷら •大学いも	28	火	A	豚のしょうが焼き	•スペイン風ポテトサラダ •たらこと白滝の炒め物 •ピリ辛切り干し大根
		B	ぶりの照り焼き				B	白身すり身ハンバーグ				B	サバ竜田揚げ	
7	火	A	ポークハンバーグ	•さつまいもレモン煮 •きんぴらごぼう •ピリ辛切干大根	29	祝日(昭和の日)								
		B	十六穀米天然紅鮭弁当			30	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				
8	水	A	葱塩豚カルピ丼	•さつまあげとコンニャク煮 •キャベツ味噌炒め •ごぼう胡麻酢和え	31			金	A		鶏唐揚げネギソース	•いかゲソ煮 •ゴボウあげびたし •もやしと椎茸酢炒め		
		B	さんまの甘露煮			B	ぶりネギ照焼							
9	木	A	やわらか煮豚	•ぜんまい韓国風味 •だし巻き玉子焼き •白滝とたらこの炒め物	状況によりメニューや営業そのものを変更する場合がございますのでホームページ内のツイッターでご確認ください。									
		B	カジキオイスター風味											
10	金	A	胡麻ソースチキンかつ	•大根のホタテ煮 •雷コンニャク •青菜おひたし	A・B各600円 MIX弁当700円									
		B	さんまの蒲焼風											
13	月	A	豚しゃぶ胡麻和え	•なすの天麩羅 •ニース風マカロニサラダ •キャベツと揚げの炒め物	キッチンさらぼんは日替弁当の小さなお店です。									
		B	鮭と卵の枝豆ごはん											
14	火	A	ソースハンバーグ	•きゅうり梅和え •薩摩揚げ焼きネギぽん酢風味 •かぼちゃ甘煮	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)									
		B	海老フライタルタル添											
15	水	A	とり肉ゆずこしょう焼	•きりこんぶ炒め •いかと大根の煮物 •マカロニサラダ	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									
		B	かやくご飯											
16	木	A	とりのピリ辛煮	•じゃばら胡瓜中華風 •かぼちゃ甘煮 •白滝とたらこの煮つけ	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。									
		B	カジキフライタルタル添え											

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

状況によりメニューや営業そのものを変更する場合がございますのでホームページ内のツイッター投稿をご

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)