

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
2	月	A	鶏唐揚げ	・ブロッコリーカレー風味 ・ナムル風野菜炒め ・大根のこっくり煮		16	月	A	煮込みハンバーグ	・ナポリタンスパゲティ ・こんにゃくの甘煮 ・いんげんごまおかか和え	
		B	さんましょうが煮					B	アジの野菜あんかけ		
3	火	A	薄々とんかつ	・にっころがし ・小松菜あげびたし ・蓮根の揚げ煮		17	火	A	鶏唐揚げ柚子マヨ添え	・じゃがいものそぼろ煮 ・ぜんまいの煮付け ・チャプチェ	
		B	さばみそ煮					B	ぶりつけ焼き		
4	水	A	鶏のやわらか煮	・雷こんにゃく ・キャベツ炒め物 ・マカロニサラダ		18	水	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	・雷こんにゃく ・きりこみぶの炒め物	
		B	海老フライタルタル添					B	サンマ蒲焼風		
5	木	A	牛しぐれ煮	・胡瓜中華風 ・山芋しょうゆ漬 ・肉じゃが		19	木	A	ポークソテーマスタード添え	・かぼちゃの肉味噌かけ ・蓮根キンピラ ・煮玉子	
		B	白身すり身蓮根団子					B	サバ竜田揚げ		
6	金	A	照り焼きチキン	・切干大根のサラダ ・ちくわ天ぷら ・大根はりはり漬け		20 金 祝日(春分の日)					
		B	天然紅鮭焼き								
9	月	A	牛しゃぶ胡麻和え	・ひじきしょうが煮 ・ごぼうのごま酢和え ・ネギのてんぷら		23	月	A	牛しゃぶ胡麻和え	・青菜の塩炒め ・ピリ辛はるさめ ・さつまいもマリネ	
		B	さば味噌煮					B	さばの味噌煮		
10	火	A	ネギとろ豚	・おから炊き合わせ ・ピリ辛切り干し大根 ・さつまいもの甘煮		24	火	A	ドライカレー	・玉子焼き明太マヨソース ・きゅうりの辛子和え ・山芋の磯辺揚げ	
		B	さばの味噌煮					B	海老フライタルタル添		
11	水	A	トマトとつくねの照り焼き	・小松菜と揚げの煮びたし ・ゴボウのおかか煮 ・イタリアンかまぼこ		25	水	A	チキンソテー	・根菜の煮物 ・切りコンブ炒め物 ・マカロニサラダ	
		B	十六穀米天然紅鮭焼					B	鮭とたらこ炊き込みごはん		
12	木	A	揚げ鶏ネギソース	・かぼちゃの甘煮 ・五目ひじき ・ナスの中華風揚げ煮		26	木	A	とりつくねみそ風味	・イカゲソ煮 ・ぜんまい韓国風 ・あつ揚げの煮物	
		B	カジキフライマスタードタルタル					B	ぶりつけ焼		
13	金	A	ポークソテー	・野菜の甘酢あん ・たらこ糸コン炒め ・肉じゃが		27	金	A	葱塩グリルチキン	・いんげんのおかか和え ・じゃがいもホタテ煮 ・お麩の煮物	
		B	アジの野菜あんかけ					B	さば柚子胡椒焼き		
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。また状況によっては営業をお休みする場合がございます。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。											
A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円											

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)