



		メイン料理		副 菜		メイン料理		副 菜			
1	水	A	みたらし鶏つくね	・いんげん胡麻おかか和え ・胡瓜中華風 ・ぜんまい煮つけ		17	金	A	ポークソテーマスタード添え	・さつまいも甘煮 ・ナスの天麩羅 ・きりこんぶ炒め物	
		B	さんま甘露煮					B	カジキフライタルタル添え		
2	木	A	照り焼きチキン	・じゃが芋カレー風味 ・揚げなす ・コンニャク青菜の白和え		20	月	A	牛しぐれ煮	・ミニ奴 ・ぜんまいの煮物 ・イタリアンかまぼこ	
		B	十六穀米天然紅鮭焼					B	ほっけ塩焼		
3	金	A	ドライカレー	・きゅうりキンピラ ・竹輪と隠元煮物 ・かぼちゃ甘露		21	火	A	煮豚団子黒酢あん	・マーボー厚揚げ ・胡瓜の梅和え ・牛じゃが煮	
		B	海老フライタルタル添え					B	枝豆と鮭のちらし寿司		
6	月	A	葱塩グリルポーク	・じゃがいものそぼろ煮 ・にらのおひたし ・山芋の磯辺揚げ		22	水	A	豚しゃぶ胡麻和え	・かぼちゃごま煮 ・チクワの天麩羅 ・雷こんにゃく	
		B	サバしょうが煮					B	サバみそ煮		
7	火	A	鶏のやわらか煮	・小松菜煮浸し ・マカロニサラダ ・ごぼう人参ピリ辛煮		23	木	祝日(海の日)			
		B	カジキの照り焼き			24	金	祝日(スポーツの日)			
8	水	A	ポークバター醤油焼	・コーンのマヨ炒め ・枝豆とひじきのワサビ風味 ・お心の煮物		27	月	都合によりお休みいたします			
		B	ぶりつけ焼き								
9	木	A	牛しゃぶごま和え	・かぼちゃソテー ・五目豆 ・イタリアンかまぼこ		28	火	A	チキンソテー	・ソースなす ・五目豆 ・さつま揚げの卵とじ	
		B	さんま蒲焼風					B	さんましょうが煮		
10	金	都合によりお休みいたします				29	水	A	鶏のやわらかピリ辛煮	・さつまいも和風ベーコン煮 ・人参サラダ ・大根ホタテ煮	
		B	ブリの胡麻照り焼					B	ブリの胡麻照り焼		
13	月	A	チキン葱油仕立て	・きりこんぶ炒め ・筑前煮 ・ツナといんげんの煮物		30	木	A	デミハンバーグ	・蒟蒻と揚げの甘煮 ・キリコンブの炒め物 ・青菜おひたし	
		B	アジの香草揚げ					B	塩サバ柚子こしょう焼		
14	火	A	煮豚ナス添え	・さつまいもレモン煮 ・なすのみそ煮 ・ゴボウあげびたし		31	金	A	チキントマトソース	・素揚げかぼちゃのマヨ添え ・白滝とたらこの炒め物 ・茄子とみょうが胡麻酢和え	
		B	サバ竜田揚げ					B	白身団子ラー油仕立て		
15	水	A	照り焼きチキン	・かぼちゃごま煮 ・チクワの天麩羅 ・雷こんにゃく		都合によりメニューの変更や臨時休業する場合がございます。毎日更新しますホームページ内のTwitter投稿をご参考ください					
		B	海老フライマヨ添え								
16	木	A	豚のしょうが焼	・ポイルドキャベツ ・じゃが芋煮 ・厚揚げみそ煮		A・B各600円 MIX弁当700円					
		B	白身魚野菜あんかけ								

7月より袋をお持ちください

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~  
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確認ください。

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)

