

メイン料理			副 菜			メイン料理			副 菜		
1	火	A とんかつ	• かぼちゃ甘煮 • もやしソテー • さつま揚げ卵とじ	16	水	A ドライカレー	• なす辛子じょうゆ • かぼちゃ甘煮 • ピリ辛はるさめ				
		B さば柚子こしょう焼				B 白身フライタルタル添え					
2	水	A 牛しぐれ煮	• たけのこ土佐煮 • ナポリタンマカロニ • きゅうり金平	17	木	A ネギ塩グリルチキン	• 切干大根の炒めもの • ゴボウいんげんあげびたし • マカロニサラダ				
		B あじの葱甘酢仕立て				B さんま甘露煮					
3	木	A 黒酢の酢豚	• 蓮根金平 • いか大根 • かぼちゃガーリックソテー	18	金	A 豚のしょうが焼き	• スペイン風ポテトサラダ • たらこ白滝の炒め物 • かぼちゃ天ぷら				
		B 白身唐揚げ野菜あんかけ				B 峠の釜めし風弁当					
4	金	都合によりお休みします			21	月	敬老の日				
7	月	A 葱塩グリルチキン	• こまつな煮浸し • にっころがし • ちくワサビ添え	22	火	秋分の日					
		B 白身魚のねぎ南蛮		23	火	A デミハンバーグ	• コンニャクさつま揚げ煮 • 大根こってり煮 • 小松菜の煮浸し				
A デミハンバーグ	• ひじき五目煮 • 野菜のきんぴら • さつまいもサラダ	24	水			A 煮豚なす添え		• チクワの磯辺揚げ • じゃがいものほたて風味 • 金平ゴボウ			
B サバのみそ煮				B 白身すり身蓮根団子							
9	水	A 煮豚団子黒酢あん	• ぜんまい根菜の炒煮 • 雷こんにやく • タラモサラダ	25	木	A 鶏のつけ焼	• きりこんぶ炒め物 • 大学イモ • 蓮根の胡麻ソテー				
		B あじのラー油南蛮				B さんま蒲焼風					
10	木	A 豚のみそ漬焼	• 肉じゃが • 茄子みそ煮 • キンピラゴボウ	28	月	A 葱塩グリルポーク	• ナス揚げ煮 • 和風ポテトサラダ • チャプチェ				
		B 白身すり身蓮根団子				B さばのみそ煮					
11	金	A 照り焼きチキン	• 蓮根揚げ煮 • イタリアンかまぼこ • 厚揚げのごま煮	29	火	A カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	• きんぴらごぼう • マカロニサラダ • キャベツの炒め物				
		B 白身魚の柚子ポン酢				B 十六穀米天然紅鮭弁当					
14	月	A やわらか煮豚	• だし巻き玉子焼 • ぜんまい炒め物 • きゅうり韓国風	30	水	A 豚肉とナスのオイスター炒め	• じゃばら胡瓜中華風 • 切干大根 • にっころがし				
		B ぶり照り焼き				B 白身魚トマトソース					
15	火	A 韓国風味の鶏唐揚げ	• 山芋天ぷら • ピリ辛切干大根 • さつまいもレモン煮	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。ホームページの中の毎日更新しますTwitter投稿を参照ください。							
		B 鮭と枝豆のちらし寿司									
A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もがございます											

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～
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)