

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	木	A	鶏から揚げ	・おくら胡麻和え ・肉じゃが ・ピリ辛春雨		19	月	都合によりお休みいたします			
		B	白身魚野菜ハンバーグ								
2	金	A	とんかつ	・ピーマン丸焼き ・筍とこんにゃくの煮物 ・イタリアンかまぼこ		20	火	A	牛肉しぐれ煮	・いんげんおかか和え ・雷コンニャク ・春雨サラダ	
		B	あじのネギ南蛮					B	さんまオイスター風味		
5	月	A	黒酢の酢豚	・ナスの鍋しぎ ・明太マヨ玉子焼き ・ぜんまい煮つけ		21	水	A	チキン南蛮煮	・蓮根のきんぴら ・厚揚げとししとう煮浸し ・キャベツと揚げの炒め物	
		B	さんま梅煮					B	プリのゴマだれ焼き		
6	火	A	チキン柚子胡椒焼	・肉じゃが ・蓮根揚げ煮 ・フロッコリー胡麻和え		22	木	A	照焼きチキン	・ちくわ天麩羅 ・青菜のおひたし ・煮玉子	
		B	海老フライマヨ添え					B	十六穀米天然紅じゃけ弁当		
7	水	A	牛しぐれ煮	・ひじきワサビ風味 ・切り干し大根 ・きりこんぶの炒め物		23	金	A	パンプキンコロック	・大根の煮物 ・イタリアンかまぼこ ・みそ田楽	
		B	塩干ホッケ焼き					B	さばの竜田揚げ		
8	木	A	豚味噌焼	・ごぼうあげびたし ・雷こんにゃく ・青菜おひたし		26	月	A	牛肉と春雨の炒め物	・白滝とたらこの煮つけ ・じゃがいもホタテ煮 ・ピリ辛切干大根	
9	金	都合によりお休みいたします						B	さわらしそ巻き焼き		
12	月	A	チキンソテー	・にらの油味噌添え ・かぼちゃたたき肉あん ・玉子焼き紅マヨ添え		27	火	A	一口とんかつ	・じゃばら胡瓜中華風 ・もやしソテー ・大根のこっくり煮	
		B	さんま蒲焼風					B	さばみそ煮		
13	火	A	煮豚団子黒酢あん	・なすのみそ煮 ・大根ホタテ煮 ・ポテトサラダ		28	水	A	ポークソテー	・キャベツマリネ ・ちくわ天ぷら ・かぶのカニかまあん	
		B	三色弁当(鶏・卵・鮭)					B	あじの野菜あん		
14	水	A	大根と豚のべっこう煮	・おからたきあわせ ・蓮根のそぼろ煮 ・マカロニ卵サラダ		29	木	A	とり肉ゆずこしょう焼	・五目豆 ・さつまいもレモン煮 ・おでん	
		B	鮭のムニエルマヨ添え					B	白身団子紅マヨ仕立て		
15	木	A	ポークソテーマスタード添え	・五目ひじき ・ピリ辛はるさめ ・さつまいも甘辛煮		30	金	A	トマトソースハンバーグ	・キャベツ味噌炒め ・とうもろこしのかき揚げ ・かぼちゃ甘煮	
		B	さわらのネギ南蛮					B	海老フライタルタル添え		
16	金	A	デミハンバーグ	・コーンマッシュポテト ・きりこんぶの炒め物 ・ゴボウあげびたし		A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もごさいます					
		B	サバ柚子胡椒焼			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。					

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)