



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
2	月	都合によりお休みします						16	月	A 牛しぐれ煮	・イタリアン蒲鉾
3	火	祝日(勤労感謝の日)								B ぶり照り焼き	・青菜の煮浸し
4	水	A 鶏から揚げ	・マカロニアラビアータ		17	火	A 豚のやわらか煮	・なすのみそ煮			
		B さんま甘露煮	・ちくわ天ぷら ・大根はりはり漬				B サバの柚子こしょう焼	・切干大根サラダ ・五目ひじき			
5	木	A 牛しゃぶ胡麻和え	・きりこんぶの炒め物		18	水	A ポークステーキおろし添え	・かぼちゃの甘煮			
		B ぶりつけ焼	・お麩だし煮 ・かぼちゃ胡麻よごし				B さばみそ煮	・山芋バルサミコ漬 ・玉子焼枝豆あん			
6	金	A チキンソテー	・さつま芋の天麩羅		19	木	A ソースかつ丼	・たたき牛蒡胡麻酢和え			
		B 白身魚の柚子風味	・ツナといんげんの煮物 ・雷こんにゃく				B さんま蒲焼山葵添え	・はくさいマリネ ・じゃが芋そぼろ煮			
9	月	A かやくご飯	・スペイン風ポテトサラダ		20	金	A 豚しょうが焼	・なす中華風			
		B 白身フライタルタル添	・大根の煮物 ・野菜かまぼこ				B 白身魚おろしポン酢	・大根ホタテ煮 ・サツマイモサラダ			
10	火	A 葱塩グリルポーク	・ひじきのごま煮		23	月	A ドライカレー	・竹輪みつば山葵添え			
		B アジフライマヨ添え	・いんげんゴボウ揚げびたし ・ピーマンじゃこ炒め				B 海老フライマヨ添え	・いんげんの胡麻おなか和え ・蓮根の胡麻ソテー			
11	水	A とりつくね味噌ソース	・かぼちゃガーリックソテー		24	火	A 鶏ピリ辛煮	・なす肉味噌添え			
		B 十穀米の天然紅しゃけ弁当	・玉ねぎコンソメ煮 ・じゃばら胡瓜中華風				B 白身魚野菜あんかけ	・白菜の炒め物 ・ジャーマンポテト			
12	木	A とり大根こっくり煮	・チクワの煮付け		25	水	A ささみフライ	・ニース風マカロニサラダ			
		B 塩干ホッケ焼き	・蓮根揚げ煮 ・ポイルドキャベツ				B カジキ味噌焼き	・大根の煮物 ・野菜天ぷら			
13	金	A 豚肉と春雨の炒め物	・サツマイモベーコン和風煮		26	木	A 鶏唐揚げネギソース	・いかゲソ煮			
		B サバのみぞれ煮	・白滝たらこの炒め物 ・五目豆				B ぶりネギ照焼	・ゴボウいんげんあげびたし ・もやしと椎茸酢炒め			
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。						27	金	A デミハンバーグ	・タラモサラダ		
								B 鮭のバター焼き	・ピリから春雨 ・にっころがし		
A・B各600円 MIX弁当700円(A+B)もごございます											

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)