



		メイン料理		副 菜		メイン料理		副 菜		
11/30	月	A	鶏唐揚げ	・切昆布炒め物 ・白菜の炒め物 ・厚揚げこんにやく煮		16	水	A	大根と豚の角煮	・たらこ白滝の炒めもの ・厚揚げのみそ煮 ・肉じゃが
		B	さんま甘露煮					B	蓮根白身すり身団子	
1	火	A	ポークソテーマスタード添え	・大根のごま煮 ・かぼちゃベーコンソテー ・ぜんまい煮つけ		17	木	A	ねぎ塩鶏唐揚	・小松菜おひたし ・里芋にっころがし ・卵焼きなめたけ添え
		B	蓮根白身すり身団子					B	さば味噌煮	
2	水	A	和風とりハンバーグ	・なすのみそ煮 ・ポイルド白菜 ・イタリアンかまぼこ		18	金	A	なすと豚のオイスター風味	・いんげん揚げびたし ・きりこんぶの炒め物 ・蓮根の金平
		B	さば竜田揚げ					B	カジキゆず風味	
3	木	A	やわらか煮豚	・いんげんの胡麻おかか和え ・蓮根の金平 ・切干大根サラダ		21	月	A	鶏やわらか煮	・五目煮つけ ・こんにやくの甘辛煮 ・ししとうツナ和え
		B	十六穀米天然紅鮭焼					B	さばのしょうが煮	
4	金	A	照り焼きチキン	・大根のこっくり煮 ・ひじき枝豆ワサビ風味 ・さつま芋甘煮		22	火	A	峠の釜飯風弁当	・なす天麩羅 ・白菜と揚げの炒め物 ・さつまいもサラダ
		B	白身フライタルタル添え					B	サバ竜田揚げ	
7	月	A	とりのしょうが焼	・青菜の煮浸し ・チクワ天麩羅 ・肉じゃが		23	水	A	チキンオニオンソテー	・たたきごぼうゴマ酢和え ・ピリ辛春雨 ・チクワと根菜の煮物
		B	カジキつけ焼					B	銀だらつけ焼	
8	火	A	牛しゃぶゴマ和え	・さつま芋檸檬煮 ・玉子焼 ・びり辛春雨		24	木	A	葱塩グリルポーク	・かぼちゃゴマ煮 ・蓮根揚げ煮 ・雷コンチャク
		B	白身魚野菜ハンバーグ					B	さんましょうが煮	
9	水	A	鶏柚子こしょう焼	・蓮根磯辺揚げ ・白菜卵とじ ・ジャーマンポテト		25	金	A	ドライカレー	・なすのみそ煮 ・五目ひじき ・ちくわ天ぶら
		B	あじの甘酢仕立て					B	白身フライタルタル添	
10	木	A	デミハンバーグ	・キャベツと揚げの炒め物 ・ごぼう金平 ・かぼちゃ甘煮		28	月	A	とり大根こっくり煮	・ひじきのごま煮 ・いんげんゴボウ揚げびたし ・ピーマンじゃこ炒め
		B	海老フライタルタル添					B	アジフライマヨ添え	
11	金	A	一口とんかつ	・じゃがいも甘露煮 ・玉子焼き紅マヨ添え ・白菜胡麻おかか和え		29	火	A	カリカリ揚げ豚味噌だれ	・かぼちゃガーリックソテー ・お麩と根菜煮物 ・じゃばら胡瓜中華風
		B	ぶり照り焼き					B	十穀米の天然紅しゅけ弁当	
14	月	A	牛しぐれ煮	・にらの油味噌添え ・大根のホタテ煮 ・マカロニサラダ		30	水	A	デミハンバーグ	・マカロニアラビアータ ・ゴボウいんげんあげびたし ・スペイン風ポテトサラダ
		B	あじの野菜あんかけ					B	海老フライマヨ添え	
15	火	A	ドライカレー	・かぼちゃ甘煮 ・ぜんまい韓国風 ・大根白煮		A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円				
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

コロナの状況により営業
そのものを変更する場合
も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、高温多湿をさけ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)