

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
3	月	A	チキンハンバーグ	・焼ねぎと薩摩揚げ ・ごぼう土佐煮 ・こまつな塩炒め		17	月	A	鶏のほろほろ煮	・さつま芋サラダ ・小松菜ほたて炒め ・もやしソテー	
		B	白身フライマヨ添え		B			銀だらつけ焼き			
4	火	A	ネギ塩グリルチキン	・スペイン風ポテトサラダ ・玉子焼紅マヨ添え ・きゅうり中華風		18	火	A	やわらか煮豚	・なすの揚げびたし ・ポテトサラダ ・チクワ天ぷら	
		B	サバみそ煮		B			白身すり身蓮根団子			
5	水	A	やわらか煮豚	・雷コンニャク ・ゴーヤとツナの炒めもの ・マカロニナポリタン		19	水	A	ポークソテー	・ちくわ天ぷら ・キャベツのマリネ ・ナスのだし煮	
		B	十六穀米天然紅鮭弁当		B			さばみそ煮			
6	木	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添え	・山芋ソテー ・ナムル風ぜんまい ・じゃが芋そぼろ煮		20	木	A	鶏つくねとトマトの照り焼き	・ニース風マカロニサラダ ・肉じゃが ・きりこんぶ煮つけ	
		B	カジキみそ焼き		B			あじ唐揚げ甘酢仕立て			
7	金	おまかせ弁当				21	金	おまかせ弁当			
10	月	祝日(山の日)									
11	火	A	照り焼きチキン	・ごぼう胡麻酢和え ・ピーマン丸焼き ・ピリ辛春雨		24	月	A	デミハンバーグ	・厚揚げみそ煮 ・インゲンゴマおかか和え ・ちくわ三ツ葉添え	
		B	サバ竜田揚げ		B			海老フライタルタル添え			
12	水	A	豚バラ蒲焼丼	・ジャコイモにっころかし ・春雨サラダ ・山羊たまり漬け		25	火	A	ドライカレー	・雷こんにゃく ・春雨サラダ ・かぼちゃ甘煮	
		B	海老フライタルタル添		B			かじきフライ			
13	木	A	牛しゃぶ胡麻和え	・胡瓜さんびら ・大根ホタテ煮 ・かぼちゃ甘煮		26	水	A	豚しょうが焼き	・ナス揚げ煮 ・切干大根 ・さつまいも天麩羅	
		B	ぶり照り焼き		B			ブリ照り焼き			
14	金	おまかせ弁当				27	木	A	牛肉春雨炒め	・イタリアンかまぼこ ・ごぼう土佐煮 ・五目ぜんまい	
A・B各600円 MIX弁当700円						28	金	おまかせ弁当			
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。感染症拡大の状況によってはお休みする場合がございます。営業の状況はホームページ内の毎日更新しますTwitter投稿をご参照ください。											
31	月	A	チキンソテー	・きりこんぶ炒め物 ・玉子焼なめたけ添え ・きゅうり中華風		31	月	A	チキンソテー	・きりこんぶ炒め物 ・玉子焼なめたけ添え ・きゅうり中華風	
		B	海老フライマヨ添		B			海老フライマヨ添			

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)