



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	月	A	豚と春雨の炒め物	・スペイン風ポテトサラダ	・小松菜煮浸し ・切干大根煮	16	火	A	チキン照り焼き	・おくらゴマおかか和え	・チクワ天麩羅 ・かぼちゃの甘煮
		B	十六穀米天然紅鮭弁当					B	あじの葱ぼん酢		
2	火	A	鶏から揚げ	・にっころがし	・いんげんおかか和え ・イタリアンかまぼこ	17	水	A	ポークオニオンステーキ	・ぜんまい煮つけ	・なすの煮浸し ・じゃが芋のそぼろ煮
		B	さんましょうが煮					B	白身野菜ハンバーグ		
3	水	A	牛しぐれ煮	・なすのみそ煮	・ゴボウのやわらか煮 ・たらこと白滝の炒めもの	18	木	A	デミハンバーグ	・イカゲソ煮	・キュウリ韓国風 ・ピリ辛春雨
		B	海老フライマヨ添え					B	白身フライマスタードタルタル		
4	木	A	峠の釜飯弁当	・山芋の磯辺揚げ	・ポテトサラダ ・大根の白煮	19	金	A	ささみフライ	・じゃばらキュウリ中華風	・キンピラ ・さつまいもレモン煮
		B	ぶり照り焼き					B	さんまオイスター仕立て		
5	金	A	葱塩グリルポーク	・五目豆	・ポテトコーンバター ・新玉たまごとじ						
		B	白身フライタルタル添								
8	月	都合によりお休みします									
9	火	A	和風鶏ハンバーグ	・ちくわのワサビ添え	・玉子焼枝豆あん ・キュウリの葱味噌	23	火	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	・きりこんぶの炒め物	・さつまいもマリネ ・フロッコリーコーンソース
		B	さば竜田揚げ					B	さば柚子胡椒焼		
10	水	A	ドライカレー	・きんぴらごぼう	・ポイルドキャベツ ・かぼちゃの甘煮	24	水	A	煮豚団子黒酢あん	・紅マヨ玉子焼き	・胡瓜梅和え ・ジャーマンポテト
		B	海老フライマヨ添え					B	白身団子ラー油仕立て		
11	木	A	ポークソテー	・切り干し大根	・ピーマン丸焼き ・小松菜と揚げの煮浸し	25	木	A	鶏からあげ	・切り干し大根煮	・にっころがし ・ゴボウいんげん揚げびたし
		B	さばみそ煮					B	銀だらつけ焼		
12	金	A	牛肉と春雨の炒め物	・さつまあげ焼ネギボン酢	・タラモサラダ ・ナスの揚げ浸し	26	金	A	豚しょうが焼	・みそ田楽	・青菜のおひたし ・ナスの天麩羅
		B	白身フライマヨ添え					B	白身魚葱塩ソース		
都合により営業・メニューを変更する場合がございます。 ホームページ内のTwitter投稿をご覧ください						29	月	A	ポークハンバーグトマトソース	・きりこんぶの炒物	・こんにゃくの甘煮 ・さつまいもサラダ
								B	カジキのネギマヨ焼		
						30	火	A	黒酢の酢豚	・ニース風マカロニサラダ	・ピリ辛春雨 ・肉じゃが
								B	白身魚野菜あんかけ		
A・B各600円 MIX弁当700円											

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～(売れきれ次第閉店)
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)