

# お弁当はいかがですか？



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
GWにつきお休みです											
11	月	A	豚の生姜焼き	・もやしソテー ・マカロニサラダ	20	水	A	鶏の唐揚げ	・肉じゃが ・ポイルド春キャベツ ・ナス鍋しぎ		
		B	十六穀米天然紅鮭弁当	・茄子生姜焼			B	さば柚子胡椒焼			
12	火	A	鶏のやわらか煮	・じゅがいものそぼろ煮 ・胡瓜梅和え	21	木	A	黒酢の酢豚	・さつまいものサラダ ・白滝とたらこの煮つけ ・じゃがいもそぼろ煮		
		B	海老フライトマトソース添	・山芋の磯辺揚げ			B	ホッケ塩焼き			
13	水	A	ねぎとろ豚	・イカゲソ煮 ・小松菜炒め物	22	金	A	チキンソテー	・大根の煮物 ・素揚げかぼちゃマヨ添え ・こんにゃく煮もの		
		B	さんま蒲焼風	・あつ揚げの煮物			B	カジキとネギの炒めもの			
14	木	A	つくねの照り焼き	・じゃがいもそぼろ煮 ・イタリアンかまぼこ	25	月	A	薄々とんかつ	・ぜんまい煮つけ ・焼ピーマン ・里芋ゲソ煮		
		B	カジキのオイスター焼	・キャベツと揚げの炒め物			B	さばの味噌煮			
15	金	A	デミハンバーグ	・かぼちゃ甘煮 ・煮玉子	26	火	A	煮豚団子の黒酢あん	・ピリ辛春雨 ・枝豆わさび風味 ・切干大根煮		
		B	さばのおろし煮	・キュウリ中華風			B	ブリの胡麻照り焼			
18	月	A	照り焼きチキン	・いんげん胡麻おほか ・人参甘煮	27	水	A	鶏のやわらか煮	・さつまいも和風ベーコン煮 ・キリコンブの炒め物 ・大根ホタテ煮		
		B	さんま生姜煮	・青菜のおひたし			B	白身すり身野菜ハンバーグ			
19	火	A	牛しゃぶ胡麻和え	・ごぼうの土佐煮 ・ポテトサラダ	28	木	A	ポークソテーマスタード添え	・蒟蒻と揚げの甘煮 ・ジャーマンポテト ・青菜おひたし		
		B	白身すり身山芋団子	・にっころがし			B	さば竜田揚げ			
29	金	A	照り焼きチキン	・焼ねぎさつまあげゆずポン ・肉じゃが	29	金	A	照り焼きチキン	・焼ねぎさつまあげゆずポン ・肉じゃが		
		B	銀だらつけ焼	・胡瓜中華風			B	銀だらつけ焼			
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											
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)