

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
あけましておめでとございます											
7	木	A	デミハンバーグ	・大根こっくり煮 ・ごぼうの煮物 ・白菜マリネ		18	月	A	牛しゃぶ胡麻和え	・ひじきしょうが煮 ・ごぼうのごま酢和え ・ネギのてんぷら	
		B	海老フライマヨ添え					B	さば味噌煮		
8	金	A	鶏唐揚げ	・切り干し大根 ・マカロニサラダ ・イタリアンかまぼこ		19	火	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	・切干大根煮 ・じゃがいもベーコン煮 ・ポイルド白菜	
		B	カジキのみそ焼き					B	さんまオイスター風味		
20	水	A	ポークステーキ			20	水	A	ポークステーキ	・ちくわ磯辺揚げ ・大根のごま煮 ・人参さつま揚げきんぴら	
		B	十六穀米天然紅鮭焼					B	十六穀米天然紅鮭焼		
21	木	A	煮豚団子の黒酢あん			21	木	A	煮豚団子の黒酢あん	・ナスの揚げ煮 ・青菜のおひたし ・里芋にっころがし	
		B	カジキのみそ焼き					B	カジキのみそ焼き		
22	金	A	鶏のやわらかピリ辛煮			22	金	A	鶏のやわらかピリ辛煮	・おにしめ ・さつまいも天ぷら ・たらこと糸コン煮	
		B	さわらマスタード醤油					B	さわらマスタード醤油		
11	月	成人の日									
12	火	A	ポークソテーおろしソース	・いんげんのごまおかか和え ・かぼちゃ甘煮 ・ニース風マカロニサラダ		25	月	A	ささみフライ胡麻ソース	・いんげん豚ひき肉炒物 ・雷こんにゃく ・イタリアンかまぼこ	
		B	さんま生姜煮					B	蓮根白身すり身団子		
13	水	A	鶏つくね	・切りこんぶの炒め物 ・大根のそぼろ煮 ・レンコン金平		26	火	A	鶏唐揚韓国風	・五目ひじき ・キャベツとあげの炒物 ・大根煮	
		B	サバ竜田揚げ					B	さんま甘露煮		
14	木	A	トマトソースハンバーグ	・ピリ辛はるさめ ・白菜の炒め物 ・ぜんまい韓国風		27	水	A	ドライカレー	・根菜の煮物 ・さつま揚げ焼ネギ柚子ポン ・いんげんおかか和え	
		B	蓮根白身すり身団子					B	白身フライタルタル添え		
15	金	A	峠の釜飯風弁当	・山寺風玉こん煮 ・小松菜煮浸し ・スペイン風ポテトサラダ		28	木	A	ソースハンバーグ	・ピーマンみそ金平 ・素揚げかぼちゃマヨ添え ・れんこん揚げ煮	
		B	ぶり照り焼き					B	ブリの照り焼		
A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もでございます						29	金	A	一口とんかつ	・大根のホタテ煮 ・ひじき枝豆ワサビ風味 ・ぜんまい韓国風味	
								B	さば味噌煮		

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)