

		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜		
1	月	A	ぶたのしょうが焼き	・厚揚げこんにやく煮 ・野菜のベーコン炒め ・大根サラダ		15	月	A	ポークソテーマスタード添え	・キャベツと揚げの煮浸し ・かぼちゃハムサラダ ・雷コンニャク		
		B	白身フライマトソース					B	銀だらつけ焼			
2	火	A	照り焼きチキン	・肉じゃが ・かまぼこわさび和え ・ピリから春雨		16	火	A	鶏やわらか煮	・ベーコンポテト焼サラダ ・ちくわ磯辺揚げ ・ぜんまい炒め物		
		B	サバ竜田揚げ					B	十六穀米天然紅鮭弁当			
3	水	A	鶏から揚げ	・大根たまり漬 ・かぼちゃの甘煮 ・小松菜と揚げの煮浸し		17	水	A	黒酢の酢豚	・白滝とたらこの炒め物 ・青菜ごまおかか和え ・サツマイモレモン煮		
		B	ホッケ塩焼き					B	さばみそ煮			
4	木	A	牛すきやき	・ポイルド白菜 ・雷コンニャク ・スペイン風ポテトサラダ		18	木	A	鶏しょうが焼き	・蓮根の揚げ煮 ・大根ホタテ煮 ・もやしソテー		
		B	ぶりつけ焼き					B	白身すり身野菜ハンバーグ			
5	金	A	デミハンバーグ	・大根煮 ・なす揚げ煮 ・にっころがし		19	金	A	豚の角煮	・なす肉味噌添え ・白菜の炒め物 ・大根白煮		
		B	海老フライタルタル添					B	さんましょうが煮			
8	月	A	葱塩グリルポーク	・冷菜ポテト ・キャベツと揚げの炒め物 ・チクワ天ぷら		22	月	都合によりお休みいたします				
		B	カジキのオイスター風味			23	火	天皇誕生日				
9	火	A	ささみフライ	・きんぴら ・ひじき枝豆わさび風味 ・白菜マリネ		24	水	A	とりつくね味噌風味	・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	白身すり身蓮根団子					B	カジキ味噌焼			
10	水	A	カリカリ揚げ豚ごま味噌だれ	・人参のごま煮 ・ポイルキャベツおかか和え ・さつま揚げ焼葱ゆずポン		25	木	A	デミハンバーグ	・マカロニサラダ ・大根の煮物 ・野菜天ぷら		
		B	さんま南蛮煮					B	海老フライマヨ添え			
11	木	建国記念の日					26	金	A	鶏唐揚げネギソース	・いかゲソ煮 ・ゴボウあげびたし ・もやしと椎茸酢炒め	
12	金	都合によりお休みいたします							B	ぶりネギ照焼		
A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円もございます						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(スクロールした一番下の)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)