

| | | メイン料理 | | 副 菜 | | | | メイン料理 | | 副 菜 | | | |
|----|---|-------|-------------|---|--|--|--------------|-----------|---------------|------------------------------------|----------|---|--|
| 1 | 木 | A | デミハンバーグ | ・イタリアンかまぼこ ・さつま芋サラダ ・なす揚げ煮 | | 19 | 月 | お弁当はお休みです | | | | | |
| | | B | 海老フライタルタル添 | | | | | | | | | | |
| 2 | 金 | A | 鶏唐揚げ | ・切干大根サラダ ・こんにゃく甘煮 ・山芋たまり漬 | | 20 | 火 | A | 煮豚団子の黒酢あん | ・きりこんぶ炒め ・いかと大根の煮物 ・マカロニサラダ | | | |
| | | B | 白身魚野菜あんかけ | | | | | B | かやくご飯 | | | | |
| 5 | | 月 | | お弁当はお休みです | | | | 21 | 水 | A | とりのピリ辛煮 | ・じゃばら胡瓜中華風 ・かぼちゃ甘煮 ・白滝とたらこの煮つけ | |
| | | | | | | B | カジキフライタルタル添え | | | | | | |
| 6 | 火 | A | 鶏のやわらか煮 | ・蓮根きんぴら ・肉豆腐 ・大学いも | | 22 | 木 | A | ネギ塩グリルポーク | ・小松菜の炒め物 ・ピリ辛はるさめ ・じゃがいもホタテ煮 | | | |
| | | B | あじ唐揚げ甘酢仕立て | | | | | B | さばみぞれ煮 | | | | |
| 7 | 水 | A | 黒酢の酢豚 | ・筍の煮物 ・タラモサラダ ・さつま揚げ卵とし | | 23 | 金 | A | 牛しゃぶとネギのボン酢風味 | ・五目キンピラ ・きゅうり韓国風 ・こんにゃく白和え | | | |
| | | B | ぶりの照り焼き | | | | | B | あじフライマヨ添え | | | | |
| 8 | 木 | A | トマトソースハンバーグ | ・さつまいもレモン煮 ・きんぴらごぼう ・ピリ辛切干大根 | | 26 | | お弁当はお休みです | | | | | |
| | | B | 十六穀米天然紅鮭弁当 | | | 27 | 火 | A | チキンソテー | ・きりこんぶ炒め ・かぼちゃ甘煮 ・ゴボウあげびたし | | | |
| 9 | 金 | A | 葱塩豚カルピ丼 | ・さつまいもとコンニャク煮 ・キャベツ味噌炒め ・ごぼう胡麻酢和え | | | | 28 | 水 | A | 鶏唐揚げ | ・にっころがし ・なめたけ卵焼き ・キャベツ辛子味噌炒め | |
| | | B | さんまの甘露煮 | | | B | 塩サバ柚子胡椒焼き | | | | | | |
| 12 | | 月 | | お弁当はお休みです | | | | 29 | 木 | A | 豚のしょうが焼き | ・スペイン風ポテトサラダ ・たらこと白滝の炒め物 ・ピリ辛切り干し大根 | |
| 13 | 火 | A | やわらか煮豚 | ・人参天ぷら ・だし巻き玉子焼き ・白滝とたらこの炒め物 | | 30 | 金 | | | A | ドライカレー | ・雷こんにゃく ・春雨サラダ ・肉じゃが | |
| | | B | カジキオイスター風味 | | | | | B | 海老フライタルタル添え | | | | |
| 14 | 水 | A | 胡麻ソースささみフライ | ・大根のホタテ煮 ・雷コンニャク ・青菜おひたし | | 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。 | | | | | | | |
| | | B | カジキみそ焼き | | | | | | | | | | |
| 15 | 木 | A | 豚しゃぶ胡麻和え | ・なすの天麩羅 ・ニース風マカロニサラダ ・キャベツと揚げの炒め物 | | A・B各600円 MIX弁当(A+B)700円 | | | | | | | |
| | | B | 鮭と卵の枝豆ごはん | | | 月曜日のメニューは一品料理を企画しています。内容はTwitter・HPでお知らせします | | | | | | | |
| 16 | 金 | A | ソースハンバーグ | ・きゅうり梅和え ・薩摩揚げ焼きネギぼん酢風味 ・かぼちゃ甘煮 | | 5月1日からGW連休予定です | | | | | | | |
| | | B | 海老フライタルタル添 | | | | | | | | | | |

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



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)