



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
1	火	A	デミハンバーグ	B	かじき照り焼き	16	水	A	チキン照り焼き	B	あじの葱ぼん酢
		・スペイン風ポテトサラダ ・新玉たまごとじ ・竹輪天ぷら			・おくらゴマおかか和え ・チクワ天麩羅 ・かぼちゃの甘煮						
2	水	A	鶏から揚げ	B	十六穀米天然紅鮭弁当	17	木	A	ポークオニオンステーキ	B	白身すり身野菜ハンバーグ
		・なす味噌煮 ・小松菜煮浸し ・マカロニサラダ			・ぜんまい煮つけ ・なすの煮浸し ・じゃが芋のそぼろ煮						
3	木	A	葱塩グリルポーク	B	白身フライマヨ添え	18	金	A	デミハンバーグ	B	白身フライマスタードタルタル
		・山芋たまり漬け ・五目煮 ・大根の白煮			・イカゲソ煮 ・キュウリ韓国風 ・ピリ辛春雨						
4	金	A	ささみフライ胡麻ソース	B	あじ唐揚げ甘酢仕立て	21 月 お弁当はお休みです					
		・ゴボウのやわらか煮 ・イタリアンかまぼこ ・きゅうり梅和え									
7 月 お弁当はお休みです						22	火	A	ささみフライ	B	さんまオイスター仕立て
		・ちくわのワサビ添え ・ナスの揚げ浸し ・ピーマン丸焼き		・じゃばらキュウリ中華風 ・キンピラ ・さつまいもレモン煮							
8	火	A	牛肉と春雨の炒め物	B	さば竜田揚げ	23	水	A	揚鶏りのネギソース	B	白身魚ライトマトソース
		・タラモサラダ ・ポイルドキャベツ ・かぼちゃの甘煮			・キャベツと揚げの炒め物 ・マカロニサラダ ・キンピラゴボウ						
9	水	A	ドライカレー	B	海老フライトマトソース	24	木	A	カリカリ揚げ豚胡麻味噌添	B	さば柚子胡椒焼
		・切り干し大根 ・キュウリの葱味噌 ・小松菜と揚げの煮浸し			・きりこんぶの炒め物 ・さつまいもマリネ ・ブロッコリーコーンソース						
10	木	A	ポークソテー	B	さばみそ煮	25	金	A	煮豚団子黒酢あん	B	白身魚野菜あんかけ
		都合によりお休みいたします			・紅マヨ玉子焼き ・胡瓜梅和え ・ジャーマンポテト						
11 金 都合によりお休みいたします						28 月 お弁当はお休みです					
14 月 お弁当はお休みです						29	火	A	鶏からあげ	B	銀だらつけ焼
		・いんげんそぼろあん ・大根おかか煮 ・ミニ奴		・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							
15	火	A	牛柳川風	B	カジキのネギマヨ焼	30	水	A	豚しょうが焼	B	白身魚トマトソース
		A・B各600円 MIX弁当700円			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						

月曜日は一品料理を予定していますがお休みをいただく場合もございます。
Twitter・HPでお知らせします。

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

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)