



		メイン料理		副 菜		メ ー ン 料 理		副 菜		
1	木	A	照焼チキン	<ul style="list-style-type: none"> <li>ちくわわさび添</li> <li>胡瓜中華風</li> <li>スペイン風ポテトサラダ</li> </ul>	19	月	A	照り焼きチキン	<ul style="list-style-type: none"> <li>さつまいも甘煮</li> <li>ナスの天麩羅</li> <li>きりこんぶ炒め物</li> </ul>	
		B	白身団子ラー油仕立て				B	カジキフライタルタル添え		
2	金	A	豚しゃぶ胡麻和え	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃ甘煮</li> <li>揚げなす</li> <li>ぜんまい煮つけ</li> </ul>	20	火	A	牛しぐれ煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミニ奴</li> <li>ぜんまいの煮物</li> <li>イタリアンかまぼこ</li> </ul>	
		B	十六穀米天然紅鮭焼				B	ほっけ塩焼		
5	月	A	ドライカレー	<ul style="list-style-type: none"> <li>きゅうりキンピラ</li> <li>竹輪と隠元煮物</li> <li>小松菜煮浸し</li> </ul>	21	水	A	ポークソテーマスタード添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>マーボー厚揚げ</li> <li>胡瓜の梅和え</li> <li>牛じゃが煮</li> </ul>	
		B	海老フライタルタル添え				B	枝豆と鮭のちらし寿司		
6	火	A	葱塩グリルポーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>じゃがいものそぼろ煮</li> <li>にらのおひたし</li> <li>山芋の磯辺揚げ</li> </ul>	22		木		祝日(海の日)	
		B	サバしょうが煮		23		金		祝日(スポーツの日)	
7	水	A	鶏のやわらか煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃ甘露</li> <li>マカロニサラダ</li> <li>ごぼう人参ピリ辛煮</li> </ul>	26	月	A	豚しゃぶ胡麻和え	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃごま煮</li> <li>チクワの天麩羅</li> <li>雷こんにゃく</li> </ul>	
		B	カジキの照り焼き				B	サバみそ煮		
8	木	A	ポークバター醤油焼	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーンのマヨ炒め</li> <li>枝豆とひじきのワサビ添え</li> <li>おふの煮物</li> </ul>	27	火	A	チキンソテー	<ul style="list-style-type: none"> <li>ソースなす</li> <li>五目豆</li> <li>さつま揚げの卵とじ</li> </ul>	
		B	ぶりつけ焼き				B	さんましょうが煮		
9	金	都合によりお休みいたします		28		水		<ul style="list-style-type: none"> <li>A 鶏のやわらかピリ辛煮</li> <li>B プリの胡麻照り焼</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>さつまいも和風ベーコン煮</li> <li>人参サラダ</li> <li>大根ホタテ煮</li> </ul>		
12	月	A	牛しゃぶごま和え	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃソテー</li> <li>五目豆</li> <li>イタリアンかまぼこ</li> </ul>	29	木	A	デミハンバーグ	<ul style="list-style-type: none"> <li>蒟蒻と揚げの甘煮</li> <li>キリコンブの炒め物</li> <li>青菜おひたし</li> </ul>	
		B	さんま蒲焼風				B	塩サバ柚子こしょう焼		
13	火	A	チキン葱油仕立て	<ul style="list-style-type: none"> <li>きりこんぶ炒め</li> <li>筑前煮</li> <li>ツナといんげんの煮物</li> </ul>	30	金	A	チキントマトソース	<ul style="list-style-type: none"> <li>素揚げかぼちゃのマヨ添え</li> <li>白滝とたらこの炒め物</li> <li>茄子とみょうが胡麻酢和え</li> </ul>	
		B	アジフライマヨ添え				B	白身団子ラー油仕立て		
14	水	A	煮豚ナス添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>さつまいもレモン煮</li> <li>なすのみそ煮</li> <li>ゴボウあげびたし</li> </ul>	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					
		B	サバ竜田揚げ							
15	木	A	煮豚団子黒酢あん	<ul style="list-style-type: none"> <li>かぼちゃごま煮</li> <li>チクワの天麩羅</li> <li>雷こんにゃく</li> </ul>						
		B	白身魚野菜あんかけ							
16	金	A	豚のしょうが焼	<ul style="list-style-type: none"> <li>ポイルドキャベツ</li> <li>じゃが芋煮</li> <li>厚揚げみそ煮</li> </ul>	A・B各600円 MIX弁当700円					
		B	海老フライマヨ添え							

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)