



		メイン料理		副 菜				メイン料理		副 菜	
2	月	A	鶏からあげ	カジキみそ焼き	<ul style="list-style-type: none"> <li>竹輪天ぷら</li> <li>ごぼう土佐煮</li> <li>小松菜人参炒め物</li> </ul>	17	火	A	鶏のやわらかレモン煮	銀だらつけ焼き	<ul style="list-style-type: none"> <li>ニース風マカロニサラダ</li> <li>小松菜ほたて炒め</li> <li>ナスの味噌煮</li> </ul>
		B									
3	火	A	照焼とりつくね	十六穀米天然紅鮭弁当	<ul style="list-style-type: none"> <li>スペイン風ポテトサラダ</li> <li>大根煮</li> <li>ぎゅうり中華風</li> </ul>	18	水	A	オニオンポークソテー	白身すり身蓮根団子	<ul style="list-style-type: none"> <li>キャベツ炒め物</li> <li>ポテトサラダ</li> <li>焼きねぎ薩摩揚ポン酢仕立て</li> </ul>
		B									
4	水	A	ドライカレー	海老フライマヨ添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>雷コンニャク</li> <li>かぼちゃ甘煮</li> <li>マカロニアラビアータ</li> </ul>	19	木	A	鶏からあげ	さばみそ煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>ちくわ天ぷら</li> <li>なすの揚げびたし</li> <li>肉じゃが</li> </ul>
		B									
5	木	A	鶏のやわらか煮	白身すり身蓮根団子	<ul style="list-style-type: none"> <li>山芋ソテー</li> <li>ナムル風ぜんまい</li> <li>じゃが芋そぼろ煮</li> </ul>	20	金	A	やわらか煮豚	あじ唐揚げ甘酢仕立て	<ul style="list-style-type: none"> <li>もやしソテー</li> <li>さつま芋サラダ</li> <li>ぎりこんぶ炒め物</li> </ul>
		B									
6	金	A	牛肉と春雨の炒め物	白身フライタルタル添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>こまつな塩炒め</li> <li>いんげんとツナの炒めもの</li> <li>さつまいもサラダ</li> </ul>	23 月 都合によりお休みいたします					
		B									
9 月 祝日(山の日)振替						24 火 A デミハンバーグ 厚揚げみそ煮 夏野菜胡麻和え ちくわ三ツ葉添え B 海老フライタルタル添え					
10	火	A	照り焼きチキン	サバ竜田揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>胡瓜きんぴら</li> <li>山芋たまり漬け</li> <li>ピリ辛春雨</li> </ul>						
		B									
11	水	A	やわらか煮豚	海老フライタルタル添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>ジャガイモにっころがし</li> <li>春雨サラダ</li> <li>ピーマン丸焼き</li> </ul>	26	木	A	ドライカレー	かじきフライタルタル添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>ナス揚げ煮</li> <li>切干大根</li> <li>かぼちゃ甘煮</li> </ul>
		B									
12	木	A	牛しゃぶ胡麻和え	さんまオイスター風味	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごぼう胡麻酢和え</li> <li>大根ホタテ煮</li> <li>かぼちゃソテー</li> </ul>	27	金	A	牛肉しぐれ煮	白身団子たこ焼き風	<ul style="list-style-type: none"> <li>イタリアンかまぼこ</li> <li>ごぼう土佐煮</li> <li>五目ぜんまい</li> </ul>
		B									
13	金	A	チキンソテー	かじきフライマヨ添え	<ul style="list-style-type: none"> <li>ぎりこんぶ炒め物</li> <li>玉子焼なめたけ添え</li> <li>きゅうり中華風</li> </ul>	30 月 都合によりお休みいたします 31 火					
		B									
16 月 都合によりお休みいたします						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					
A・B各600円 MIX弁当700円											



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)