平成26年6月後半メニュー

お弁当の万年屋

シェフにおまかせ

前日ご予約下さい

◎日祭日は、週替わりメニューは、お休みしております。 ◎日祭日は、ポット(お湯)のお届けはできません。 ※当店のごはんは、茨城県産米を使用しております。 ※おかずのみの注文は、料金同額になります。

今月の新メニュートニング



■ 6/23**~**6/28

ピリ辛味が食欲をそそる! 柔らか豚バラ肉がおいしい

豚パラ丼



ハンパーグ&豚カル ライス付

人気のメニューが2種類 楽しめる欲張りメニュー!

パワーアップ弁当! プラス100円 日替り463円(税込500円) 日 曜日 鶏肉とレンコンのシャキシャキ炒め&メンチカツ 山芋磯辺揚げ&ミートボール 16 月 とんかつ&タンドリーチキン ミニフライ&ちくわ天 17 火 エビフライ&餃子 18 水 山椒のきいた麻婆炒め&エビカツ 19 木 からあげ&ウィンナ・ ヒレカツ&挽肉とポテトのトマトソース炒め 鶏ごぼう竜田 &たまご焼 20 金 シェフにおまかせ 21 ± 菜めしごはんとおかずがいっぱい 予約下さい 22 日 チンジャオロース&アジフライ オムレツ&鶏照り 23 月 サッカーW杯日本代表応援メニュー!!ブラジルを喰う! チキンナゲット&つくね 24 火 肉団子&ロールキャベツ 25 水 棒棒鶏風サラダ&クリームコロック タンドリーチキン&ミニコロック 26 木 鶏肉とニラの豆板醤炒め&チーズメンチカツ 中華からあげ&焼売

30	月	チキンカツ&海鮮オイスター炒め	エビマヨ&焼売	
日	曜日	日替り371円(税込400円)	プラス50円で おかず2品サービス!	
16	月	豚肉とアスパラの炒め物&チキン照焼	山芋磯辺揚げ&煮物	
17	火	肉じゃが&ホタテ串フライ	ちくわ天&煮物	
18	水	チンジャオロース&イカフライ	餃子&煮物	
19	木	サバの竜田揚げ&鶏肉とインゲンの辛味噌炒め	からあげ&煮物	
20	金	豚ニラ炒め&クリームコロッケ	鶏ごぼう竜田&煮物	
21	土	菜めしごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	
22	日	前日ご予約下さい		
23	月	挽肉とキャベツの韓国風炒め&チキンステーキ	オムレツ&煮物	
24	火	豚ごぼう煮&ハムカツ	チキンナゲット&煮物	
25	水	ミートコロッケ&アジの味噌煮	肉団子&煮物	
26	木	メンチカツ&鶏肉のコチュジャン炒め	タンドリーチキン&煮物	
27	金	オムレツ&豚肉とタケノコのオイスター炒め	中華からあげ&煮物	
28	土	のり弁とおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	
29	日	前日ご予約下さい		
30	月	カレーコロッケ&鶏肉ともやしのチゲ炒め	焼売&煮物	

★调替わりメニュー

八是百1777 ——							
	6/16(月) ~6/21(土)	6/23(月) ~6/28(土)	6/30(月) ~7/5(土)				
463円 (税込500円) ライス付	豚しゃぶとろろ	大人気メニュー復活!! 鶏竜田揚げ 塩麹漬け	NEW ハンバーグ &豚カルビ				
井371円 (税込400円) 大盛+50円	チャーハン からあげ付	N=V 豚バラ丼 コチュジャンダレ	ビビンバ丼				
冷し麺 417円	山菜そば	ゴマしゃぶうどん	きのこたっぷり そば				
(税込450円) ふりかけおにぎり付 +50円	冷し坦々麺	冷し醤油ラーメン	冷しタンメン				
魚463円 (税込500円) ライス付	カレイのからあげ たっぷり野菜 あんかけ	サバ味噌煮	スモーク サーモン				

おすすめメニュー



野菜たっぷり!サッパリ美味しい!

6月18日(水)は、ゆかりごはんの日。 十穀米がゆかりごはんになりますの で、ご注文の際は、ゆかりごはんとご 注文ください。

※十穀米はお休みになりますので、 ご注意ください。

(ゆかりごはん普通盛は+50円)

【ヘルシーメニュー料金】

463円

(白ごはん普通盛り) 白ごはん半ライス 201kcal 白ごはん普通盛り 403kcal 白ごはん大盛り 554kcal + 50円 ※白ごはん半ライス-50円のサービスは、 終了しました。

463

(税込500円)

(+穀米半ライス) **十穀米半ライス** 204kcal

十穀米普通盛り 十穀米大盛り 408kcal + 50円 561kcal +100円

〇定番メニュー

三浜たこめし・・・・815円税込875円 はまぐりめし・・・・815円税込875円 印籠弁当・・・・1,000円税込1,080円 おにぎり(鮭、梅、昆布、明太マヨ) · · · 100円

カレーライス 350円 大盛+50円 特盛り+100円

とんかつ+100円 Wとんかつ+200円

平成26年6月後半ヘルシーメニュー

(6月16日~6月30日)

27

28

29

金

±

н

のり弁とおかずがいっぱい

エ:エネルギー(kcal) た:たんぱく質(g) 塩:塩分(g) **栄養価** ーロメモ

	日付	献立	栄養価	<u>ーロメモ</u>				
	6/16(月)	【カルシウムたっぷり献立】 ハンパーグきのこソース/じゃこサラダ/切干大根の炒め煮/大根のオイスターソテー/ワカメとキュウリの土佐酢和え/そら豆	エ:262kcal た:13.5g 塩:2.6g	切干大根にはカルシウムや鉄 分が豊富に含まれています。				
	6/17(火)	【食物繊維たっぷり献立】 ポークチャップ/揚げだし豆腐野菜あん/ほうれん草のミニグラタン/カブと 小松菜のゴマ和え/サツマイモとアーモンドのサラダ/りんごのコンポート	エ:364kcal た:17.2g 塩:2.1g	ゴマやアーモンドなどには抗酸 化作用のあるビタミンEが含まれ ています。				
	6/18(水)		エ:249kcal た:9.8g 塩:2.2g	キャベツに含まれるビタミンUに は胃粘膜を保護する働きがあり ます。				
	6/19(木)	【ヘルシー丼】 さっぱり梅ささみ丼	エ:526kcal た:18.9g 塩:1.5g	低脂肪高たんぱくのささみと梅 のクエン酸で疲労回復!				
	6/20(金)	【鉄分たっぷり献立】 サバのカレー風味焼き/じゃがいもの旨煮/ほうれん草のソテー/ひじきの 五目煮/ちくわとピーマンのピリ辛炒め/漬物	エ:290kcal た:18.4g 塩:2.3g	ひじきは貧血!美肌!歯の健康!				
	6/23(月)		エ:199kcal た:11.4g 塩:2.7g	大豆サポニンは抗酸化作用あ り!				
	6/24(火)	【むくみ対策献立】 ヘルシーチキンカツトマトソース/ほうれん草のカラフルソテー/ビーフンと キャベツの中華和え/ゴボウのカレーマヨサラダ/三色お浸し/さつま芋の オレンジ煮	エ:290kcal た:14.3g 塩:1.5g	野菜に多く含まれるカリウムは 余分なナトリウムを排出し、むく みを防いでくれます。				
	6/25(水)	【貧血対策メニュー】 ポークピカタ/小松菜と海苔の和え物/ひじきときゅうりの酢のもの/もやしときくらげの炒め物/ブロッコリーとビーンズサラダ/オレンジ	エ:257kcal た:15.7g 塩:1.4g	貧血防止には鉄分だけでなく薬 酸も重要です。				
	6/26(木)	【低塩分献立】 鮭のコーン焼き/大根と鶏肉の煮物/ワカメの生姜和え/揚げ茄子のグラタン/春雨サラダ/キャベツの漬物	エ:239kcal た:17.8g 塩:1.5g	大根に含まれる辛味成分には 免疫力をアップさせる働きがあ ります。				
	6/27(金)	【ビタミンCたっぷり献立】 ささみの衣揚げレモン風味/さっぱりザーサイ和え/レンコンの甘酢漬け/ 小松菜のおかかマヨ/もやしとベーコンの炒め物/かぶのシソ漬け	エ:247kcal た:16.3g 塩:3.0g	鶏肉のささみは高栄養・低エネ ルギー食品です!				
	6/30(月)	【食物繊維たっぷり献立】 厚揚げと豚ひき肉の甘味噌炒め/野菜の煮物/人参とチーズのサラダ/ひじきの中華和え/チンゲン菜のお浸しわさび風味/キャベツの漬物	エ:250kcal た:12.8g 塩:2.4g	人参にはピフィズス菌を増殖さ せるも働きがあります。				
	F							

★茨城の宝石米シリーズ

(お米日本一グランプリ2011で最優秀賞を受賞したななかいの里コシヒカリ使用) ●ご飯を宝石米に変更 +50円

専用保温容器でお届け!

●にっぽんののり弁 500円(税込540円)

-ロインステーキ弁当 1,204円(税込1,300円) 1,575円(税込1,700円)

●特製うな丼 1,575円(税 ※ステーキ弁当、うな丼は事前にご予約下さい





- ■ご予算に応じてお弁当をお作りします。冠婚葬祭・会議・スポーツ(運動会など)・子供会や町内会・学校行事・イベントなどの さまざまなご要望に応じてお弁当やオードブルをお作り致します。
- ■お気軽にお電話もしくはFAXでお問い合わせください。