

平成27年2月後半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00までをお願いします。
 ◎日祭日は、ポット(お湯)のお届けはできません。
 ◎日祭日は、週替わりメニューは、お休みしております。
★週替わりメニュー

※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。

お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

	2/16(月)~2/21(土)	2/23(月)~2/28(土)
463円(税込500円) ライス付	特製タルタルソースとタレが絶妙! 宮崎チキン南蛮	豚バラ肉と肉根の煮物
丼371円(税込400円)	がつり 月見焼肉丼	なかなかの人気メニュー! 鶏天丼 銚田ごぼう天が丼タレにぴったり
鍋463円(税込500円) ライス付	NEW シンガポールのソールフード 肉骨茶(バクテー)	先週から野菜を1.5倍に増量中!! 塩こうじ鍋
鍋・麺417円(税込450円) ふりかけおにぎり付+50円	鶏ごぼううどん 鶏肉をあえて細切にしてコクを出しました!	NEW サンラータンメン 酸辣湯麺 特別価格 500円(税込) ふりかけおにぎり付 550円(税込)
魚463円(税込500円) ライス付	サワラのけんちん焼	万年屋謹製 スモークサーモン

宝石米シリーズメニュー
 ◎大洗の老舗「吉田屋」の茨城県産梅干を使用

- ・日の丸弁当 500円(税込540円)
- ・昔懐かしい2段のり弁当 500円(税込540円)
- ・日の丸ごはん 306円(税込330円)
- ・ななかいの里コシヒカリ 204円(税込220円)

おかず各種

- ・ヒレカツ 500円(税込540円)
- ・ロースカツ500円(税込540円)
- ・からあげ 500円(税込540円)
- ・スモークサーモン 500円(税込540円)
- ・サーロインステーキ 1,000円(税込1,080円)
- ・特製うな丼 1,500円(税込1,620円)

※うな丼は事前にご予約下さい。

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

●トッピング
 とんかつ+100円
 Wとんかつ+200円

2月20日(金)から梅まつり開催!
借楽園東門売店にて万年屋特製弁当販売します!!

梅まつり限定 梅美人 1,620円(税込)

サーロインステーキ弁当 1,296円(税込)
 人気駅弁シリーズ
 水戸印籠弁当 1,080円(税込)
 三浜たこめし 875円(税込)
 ダイダラボウのはまぐりめし875円(税込)

万年屋謹製スモークサーモン

当店の人気メニュー「スモークサーモン」は、特殊な電気スモークマシンで、桜チップを使い自家製スモークしています。スモークしたサーモンは、真空パックして香りを閉じ込め、翌日焼いて提供しています!!

そんなスモークサーモンをご自宅で楽しめるひそかに人気の商品「いぶり鮭」があるのをご存知でしょうか? 冷凍真空パックしたスモークサーモンが4切れ入って1,080円(税込)です。ぜひ手土産等にお使いください。※加熱して食べる商品です。

いぶり生鮭 1,080円(税込)

今月のオススメメニュー

500円

2/16~2/20

肉骨茶(バクテー)
シンガポールなどアジアのソールフードであり、薬膳料理! 万年屋特製真空調理で豚肉もやわらかく、最後にご飯を入れるとアジア風おじやに!!

500円

2/23~2/28

豚肉と大根の煮物
豚バラ肉と冬大根の相性は鉄板です!! おまけのコロッケがついてまさにオフクロ弁当!

500円

2/23~2/27

酸辣湯麺(サンラータンメン)
酸味と辛みが病み付きになる!
【作り方】
①生卵以外の具材・麺・スープを鍋にあける。
②お湯を入れて、火をつける。
③沸騰したら、生卵を溶いて入れる。
④箸でかき混ぜながら、いり玉子状態で出来立てサンラータンメン!!

500円

2/16~2/21

サワラのけんちん焼
旬の野菜を卵でふっくら焼き上げました

日	曜日	日替り463円(税込500円)	パワーアップ弁当! プラス100円	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	豚すき焼き弁当(温泉玉子付)	フライドチキン&イタリア餃子	キーマカレーノードル&豚肉と白菜の炒め物	フライドチキン&煮物
17	火	揚げ出し豆腐&白身魚竜田のたっぷり野菜あんかけ	チキン竜田&エビチリボール	チキンカツ&八宝菜	エビチリボール&煮物
18	水	とろたまかつ煮風弁当	ミニコロッケ&味噌海苔	鶏肉とカシューナッツ炒め&サバ照焼	ミニコロッケ&煮物
19	木	鶏肉のチーズ焼き&ハンバーグ	豚角煮&肉団子	からあげ&五目野菜炒め	肉団子&煮物
20	金	借楽園梅まつり開催記念!! 万年屋謹製はまぐりめしの日 豚ロースカツ串カツ&鮭の塩焼き 白米希望の方はお知らせください。	キッシュ&豆腐ハンバーグ	和風メンチカツ&シーフード炒め	豆腐ハンバーグ&煮物
21	土	そぼろごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	そぼろごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ
22	日	前日にご予約ください			
23	月	洋食セット(ハンバーグ&エビフライ&ヒレカツ)	田舎風パイ&シューマイ	鶏肉とアスパラの炒め物&豚串カツ	シューマイ&煮物
24	火	八宝菜&かに玉	ポークパストラミ&ハムカツ	回鍋肉&タラの竜田揚げ	ハムカツ&煮物
25	水	大人気! 塩こうじからあげ弁当	牛ごぼう巻&サバ竜田	豚ひき肉とジャガイモのカレー炒め&エビフライ	サバ竜田&煮物
26	木	ハムサラダフライ&鶏肉とにんにくの芽炒め	ホタテ照焼&オムレツ	サバ味噌煮&チンジャオロース	オムレツ&煮物
27	金	花金! 月末! タウリンとってファイト一発! しじみ炊き込みご飯の日 回鍋肉&カニクリームコロッケ 白米希望の方はお知らせください。	一口ヒレカツ&つくね	ハンバーグ&イカ野菜カツ	つくね&煮物
28	土	のり弁とおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	のり弁とおかずがいっぱい	シェフにおまかせ

日	曜日	ヘルシーメニュー463円(税込500円)	栄養価	一口メモ
16	月	【お腹すっきり! 献立】 中国風肉じゃが/カマボコと昆布の酢の物/キャベツのサラダ/ニラ玉炒め/青菜とひじきのじか煮浸し/漬物	エ:306 た:14.2 塩:3.4	ヒジキは不足しがちなミネラルや食物繊維もたくさん入っています。
17	火	【乾燥肌防止】 鮭のコーン焼き/マカロニグラタン/春雨サラダ/ワカメの生姜和え/野菜と鶏肉の煮物/ビーンズサラダ	エ:398 た:26.7 塩:2.4	鮭には血行を促進し、炎症を鎮め、アレルギー肌・乾燥肌を保護する栄養素が多く含まれています。
18	水	【体ぽかぽかメニュー】 野菜たっぷりポークジンジャー/ミックスサラダ/もやしとにんにくの茎のピリ辛和え/昆布豆/大根の肉味噌あんかけ/漬物	エ:394 た:21.9 塩:3.5	生姜には体を温める働きがあるほか、新陳代謝を活性化させる効果があります。
19	木	【旧正月献立】 ぶりの照焼き/筑前煮/ナッツと田作りの炒め/黒豆きな粉和え/プチプチマカロニサラダ/果物	エ:451 た:26.8 塩:2.0	旧正月を別名、春節とも言われ、日本は年越しをこの日に設定していました。
20	金	【貧血予防献立】 豚肉のすき焼き風煮/キャベツの韓国風炒め/ビーフンとほうれん草の和え物/ひじきのペペロンチーノ/サラダ/果物/漬物	エ:246 た:12.6 塩:3.1	造血効果のあるビタミンB6や葉酸を多く含む食材は豚肉やキャベツ、ほうれん草です。
23	月	【低脂肪・高タンパク献立】 白身魚のパン粉焼き/きのこのおろし和え/切干大根のトマト煮/バジル風味スパゲティ/サツマイモとリンゴの重ね煮/小松菜の炒め物	エ:279 た:21.8 塩:2.6	白身魚は消化の良いたんぱく質供給源です。
24	火	【ヘルシー丼メニュー】 ★鶏のイタリアン超ヘルシー丼★春雨サラダ付き!! 麦ごはんのためご飯は少なめの200gです。麦で食物繊維アップ!! サラダはローカロリーの春雨を使ってヘルシーです	エ:586 た:21.4 塩:1.9	鶏肉は低エネルギー、高たんぱくなヘルシー食品です。ご飯が少ないのに、満腹感があります!!
25	水	【血圧安定メニュー】 イカの七味焼き/肉野菜炒め/揚げしゅうまい/わかめの酢の物/春菊の辛子和え/大根ととろろ昆布の漬物	エ:279 た:25.6 塩:3.7	イカの代表的な栄養素はアミノ酸の1種であるタウリンで高血圧を防ぐ効果があります。
26	木	【食物繊維豊富献立】 ハンバーグきのこソース/ブロッコリーレモン風味/キャベツのオイスター炒め/じゃこサラダ/ほうれん草とコーンのガーリック炒め/漬物	エ:247 た:14.9 塩:3.3	きのこ類を食べることでお腹の活動が良くなり、成人病の予防効果があります。
27	金	【ポケ予防メニュー】 鮭の南部焼き/インゲン中華炒め/大根と鶏肉の煮物/がんと煮/パンネのトマト和え/ワカメとツナのサラダ/果物	エ:320 た:25.1 塩:3.4	魚に含まれるDHAは脳の細胞を活性化させ、ポケを予防する効果があります。

【ヘルシーメニュー料金】

463円(税込500円)	白ごはん半ライス 201kcal	十穀米半ライス 204kcal
(白ごはん普通盛り)	白ごはん普通盛り 403kcal	十穀米普通盛り 408kcal + 50円
(+穀米半ライス)	白ごはん大盛り 554kcal + 50円	十穀米大盛り 561kcal + 100円

■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ダーブルをお作り致します。
 ■お気軽に電話もしくはFAXでお問い合わせください。