

平成27年3月前半メニュー

お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

◎当日のご注文は、AM10:00までお願いします。
◎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。

※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。
※チゲクッパ、うどん、ラーメンには、お湯が必要です。

☆週替わりメニュー☆ ※鍋、鍋・麺メニューは、土日祝日がお休みとなります。

	3/2(月) ~3/7(土)	3/9(月) ~3/14(土)
463円 (税込500円) ライス付	ハンバーグ & 豚カルビ	鶏竜田と海老の 中華マヨ和え
丼371円 (税込400円) 大盛+50円	万年屋自家製 チャーシュー丼	ビビンバ丼
鍋463円 (税込500円) ライス付	鍋人気No.1 カツ鍋	牛すじ入り チゲクッパ
鍋・麺417円 (税込450円) ふりかけおにぎり付+50円	スパイシー カレーうどん	ご当地メニュー 長崎風ちゃんぽん
魚463円 (税込500円) ライス付	和食の定番 サバ味噌煮	鮭の西京焼

3月2日(月)&11日(水)限定
卒業式祝い赤飯
中学校、高校の卒業式を万年屋の赤飯で！
万年屋謹製赤飯 350円(税込)/1人前
※前日までにご予約ください。

長さんの生わかめ(南三陸志津川産)
生わかめは、極短い期間しか収穫
出来ない貴重なもので、とても
やわらかく風味も豊かです！
長さんの絶品生わかめをぜひ
ご賞味ください！！



○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

3月1日は第2、3月8日(日)は第3観梅デー！
信楽園東門売店にて万年屋特製弁当販売中！
梅まつり限定
梅美人 1,620円(税込)
※期間中、事前ご予約で
配達致します。
詳しくはお問い合わせ下さい。

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)

万年屋自家製チャーシュー
「チャーシュー丼」の、自家製チャーシューは、秘伝
のタレと真空調理することで、とっってもやわらかくて
美味しいんです！！

※お弁当を自宅でお届け、翌日にクール
便で発送もできます。
1,800円(税込)



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!
2	月	祝!卒業!! 豪華エビフライ×2弁当(からあげ付)	肉団子& チキンペッパー	豚肉とキャベツのピリ辛炒め&カニクリームコロッケ	肉団子&煮物
3	火	ひな祭り特別!! 五目ご飯の日 厚切りハムカツ&サワラのマヨ焼き &縁起物3種の和え物(海老、レンコン、豆) 白ごはん希望の方はお知らせください。	鶏磯辺焼 &ホタテ照焼	タンドリーチキン&ポテトコロッケ 400円は、白米になります。	鶏磯辺焼&煮物
4	水	マヨたまチキン竜田	ロールキャベツ&ウィンナー	豚肉もやしのチゲ炒め&サワラの味噌焼	ウィンナー&煮物
5	木	豚肉の五目炒め&イカフライ	ミニバーグ&揚げ餃子	サバの香りカレー焼&メンチカツ	揚げ餃子&煮物
6	金	中華の日 麻婆豆腐&八宝菜&春巻	豚角煮&オムレツ	豚しゃぶポン酢&鶏からあげ	オムレツ&煮物
7	土	ふりかけごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	ふりかけごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ
9	月	アメリカ郷土料理ケイジャンチキン	海老マヨ&焼売	イカフライ&豚ニラ炒め	焼売&煮物
10	火	春キャベツたっぷり回鍋肉&アジフライ	ミニフライ&ちくわ天	ハムサンドフライ&鶏肉と白菜の中華炒め	ちくわ天&煮物
11	水	東日本大震災から4年復興メニュー 南三陸産 長さんの生わかめの和え物 宮城県産さんまの生姜醤油焼 &女川産笹かまぼこ&お楽しみおかず	ポークパストラミ &つくね	東日本大震災から4年復興メニュー 南三陸産 長さんの生わかめの和え物 鶏ごぼう煮&白身魚のキンピラバーグ	つくね&煮物
12	木	豚肉とタケノコの四川風炒め&かに玉	中華からあげ&エビチリ	鶏肉とアスパラのにんにく醤油炒め&ハムカツ	中華からあげ&煮物
13	金	大人気! ハンバーグ弁当 野菜たっぷり和風ソース	フライドチキン &ハムステーキ	豚ひき肉の麻婆炒め&アジフライ	ハムステーキ&煮物
14	土	菜めしごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ	菜めしごはん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
2	月	【低脂肪献立】 チキンピカタ/マカロニグラタン/ヒジキの中華和え/大豆とチンゲン菜のカレー炒め /小松菜としめじの辛子和え/さつまいものりんご煮	エ:392 た:18.3 塩:3.0	鶏肉は肉の中に脂肪層がなく、ヘルシー!
3	火	【ヘルシー丼】 ★今日は桃の節句!ひなまつりちらし寿司★ コールスローサラダ付きです!ごはんは少なめ200gです。	エ:549 た:19.4 塩:1.5	・海老:「長寿」 ・ハス:「先の見通しがきく」 ・豆:「健康でママに働く」という意味があります。
4	水	【お腹すっきり献立】 豚肉の生姜焼き/たけのこのうま煮/春菊の梅肉白和え/大根のナムル/ピリ辛糸 こんにやく煮/漬物	エ:329 た:19.6 塩:3.1	たけのこには食物繊維が豊富に含まれています。
5	木	【お肌美人メニュー】 チキンのマーメレード焼き/菜の花のお浸しわさび風味/サツマイモのイタリアンサ ラダ/なすと玉葱のチリソース炒め/ブロッコリーのチーズ焼き/ごま白玉	エ:429 た:15.3 塩:2.7	菜の花やブロッコリーにはお肌を美しくする効果があります。
6	金	【低エネルギー献立】 鰯の西京漬/和風マッシュポテト/ツナとチンゲン菜のゴマ和え/もやしとわかめの サラダ/白滝とジャコの炒め物/漬物	エ:242 た:16.3 塩:2.2	鰯には動脈硬化を予防するEPAや脳の活性化に役立つDHAが含まれています。
9	月	【骨粗鬆症予防献立】 八宝菜/キャベツの甘酢炒め/小松菜と油揚げの煮びたし/人参のバター煮/和風 サラダ/漬物	エ:258 た:15.4 塩:3.0	小松菜にはカルシウムや鉄分が豊富です。
10	火	【イライラ抑制メニュー】 ポークソテーマスタードソース/コンニャクの味噌煮/いんげんサラダ/和風ラタトゥ イユ/ほうれん草の中華風和え物/漬物	エ:264 た:22.4 塩:3.4	豚肉には疲労を回復したり、イライラを防いでくれたりする効果があるとされています。
11	水	【アンチエイジング献立】 鮭のセサミ焼き/じゃが芋土佐和え/ニラとちくわの炒め物/野菜のクリーム炒め/ ツナサラダ/からし菜の漬物	エ:335 た:24.1 塩:3.4	高菜にはビタミンCをはじめビタミンB類をバランスよく沢山含んでおり風邪予防になります。
12	木	【貧血予防献立】 ローストチキン/バジル風味パスタ添え/ひじきとコーンの中華和え/さつまいもの柚 子はちみつ煮/チンゲン菜の緑黄色野菜炒め/シーフードサラダ/果物	エ:324 た:19.8 塩:2.6	ひじきには鉄分が豊富で貧血の予防になります。
13	金	【脳の疲労回復メニュー】 厚揚げと豚挽肉の甘味噌炒め/かぼちゃのサラダ/ワカメとキャベツの和え物/エリ ンギとほうれん草の炒め物/ミートオムレツ/果物	エ:280 た:14.4 塩:2.4	豚肉は良質なタンパク源であり、疲労回復効果の高いビタミンB1が豊富です。

【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
(十穀米半ライス)	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。

今月のオススメメニュー

400円
3/2~3/7
**万年屋自家製
チャーシュー丼** 大盛+50円
真空調理で柔らかく仕上がった
チャーシューが美味しい!!

500円
3/9~3/13
**牛すじ入り
チゲクッパ** ライス付
柔らかく煮こんだ牛すじが絶品!
ピリ辛チゲにご飯を入れたらチゲ
クッパの完成です!!

500円
3/2~3/7
ハンバーグ&豚カルビ
ライス付
ハンバーグと豚カルビが一緒にな
ったよければメニュー!!
ボリューム満点で大満足!

500円
3/2~3/6
カツ鍋 ライス付
沸騰したら鍋の蓋などで卵を
溶き入れる温かメニュー!
当店鍋メニュー人気No1!