

平成27年4月前半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00までお願いいたします。 ※茨城県産米を使用しております。
◎日祭日は、ポット(お湯)のお届けはできません。 ※おかずのみの注文は、料金同額になります。
◎日祭日は、週替わりメニューは、お休ませております。 ※パクテーには、お湯が必要です。



お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

	3/30(月) ~4/4(土)	4/6(月) ~4/11(土)	4/13(月) ~4/18(土)
463円 (税込500円) リニューアル! ライス付	NEW やわらか豚竜田 甘酢あん	みんな大好き!! スタンダード からあげ	NEW エビチリ &豚バラ竜田
井463円 (税込500円) 大盛+50円	焼肉増量! 月見焼肉丼	チャーシュー増量! チャーシュー丼	具材増量! 親子丼
鍋463円 (税込500円) ライス付	本場バージョン! 強烈パクテー	辛さが病み付きに! 唐揚げチキンの マーラーメン 麻辣麺	具がたっぷり! 田舎仕立ての けんちんそば
冷し麺463円 (税込500円)			
魚463円 (税込500円) ライス付	カレイの唐揚げ たっぷり野菜あんかけ	サバの味噌煮	春の魚! サワラ 鱈のけんちん焼

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
・日のお弁当
・昔懐かしい2段のり弁当
つばき鶏そぼろ入り
500円(税込540円)
全て一流食材使用
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)
- ・鶏竜田と海老の中華マヨNEW 500円(税込540円)
- ・からあげ 500円(税込540円)
- ・自家製チャーシュー NEW 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。

500円

NEW マーラーメン
唐揚げチキンの麻辣麺

辛い覚悟!!
四川花椒で風味豊かに仕上げました!
香り高さとしびれる辛みが病み付きに!!

4/6~4/11

500円

NEW
エビチリ&豚バラ竜田
ライス付

ピリ辛味のエビチリと濃厚ダレの
豚竜田が一気に楽しめる!
欲張りさんにとってこいの一品!

4/13~4/18

500円

自家製チャーシュー丼

特製チャーシューが6枚も乗って大満足間違いなし!
それでも物足りないときは.....
ダブルチャーシュー丼(12枚) 900円(税込)
トリプルチャーシュー丼(18枚) 1250円(税込)
※ダブル&トリプルは、ご飯大盛サービス!

4/6~4/11

500円

NEW
田舎仕立ての
けんちんそば

茨城のソウルフード!!
大き目野菜がゴロゴロ入った
具たくさん冷しけんちんそば!
田舎仕立てで昔懐かしい味です。

4/13~4/18

魚限定メニュー好評販売!!

当店シェフが那珂湊で直接仕入れた美味しい魚を食材にあった料理で数量限定でご提供します!!
日程: 毎週水曜日
(4月前半は1日、8日、15日)
価格: 600円(税込)~時価
※メニュー及び金額は、前日万年屋公式HPとfacebookでお知らせしますので、ご確認ください。または、当日電話でお問い合わせください。



春告げ魚
メバルの煮つけ
(4/1、8、15の3日間のいずれか)
漁があり次第やります!

えうご期待!

人気爆発!! 万年屋特製ポークカレー

400円(税込)大盛+50円特盛+100円



豚肉、野菜がたっぷり
入ってボリューム満点!

●トッピング とんかつ +100円
Wとんかつ +200円
各種おにぎり(鮭、梅、昆布、明太マヨ).....100円

入学式などのお祝いごとどうぞ!

四季彩懐石弁当(赤飯) 1,080円(税込)



彩り鮮やかな会席膳。
お祝い用にお赤飯にします!!

幕の内弁当1,080円などもサービスでご飯を赤飯に変更できます。お問い合わせください。

万年屋自家製ローストビーフ&自家製チャーシュー 好評販売中!!

弊社人気メニュー「ミックスランチ」「チャーシュー丼」の自家製ローストビーフ、特製チャーシューをお得に販売致します。
さらに、お買い求めやすくローストビーフは200gと400g、チャーシューは、400gと800gをお選びいただけるようになりました。
また、プラス200円でカットして容器に盛り付けることもできます。



自家製
ローストビーフ
特製ソース付
400g 1,500円(税込)
200g 800円(税込)

保冷
バッグ付



万年屋自家製チャーシュー
800g 2,100円(税込)
400g 1,100円(税込)

●カットして盛付 プラス200円(税込)

日	曜日	日替り463円(税込500円)	パワーアップ弁当! 惣菜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!
1	水	ご飯にのせて!! とろとろ玉子のカツ煮ちゃん	中華からあげ &海老マヨ	タンドリーチキン	中華からあげ&煮物
2	木	懐かしい味の厚切りハムカツ &おふくろの味! サバ味噌煮	豚竜田&シューマイ	豚肉とレンコンの コチュジャン炒め	シューマイ&煮物
3	金	「美味しい!」の声に応じて【三陸応援メニューワカメ増量】 南三陸の漁師 長さんのワカメやります!! 豚ニラ炒め&メンチカツ	ローストビーフ &春巻	長さんのワカメ& 鶏肉と牛蒡のピリ辛 煮	春巻&煮物
4	土	ピリ辛レンコンそぼろごはんとお楽しみメニュー	シェフにおまかせ	ピリ辛レンコン そぼろごはん	シェフにおまかせ
6	月	中華街メニュー! 万年屋オリジナル中華からあげ&八宝菜&シューマイ	自家製チャーシュー &ウィンナー	蒸し鶏の ケイジャン炒め	ウィンナー&煮物
7	火	スパイシーで食欲増進! ジャガイモとナスのキーマ炒め &白身フライ	エビチリ&肉団子	五目野菜炒め	肉団子&煮物
8	水	水曜特別メニュー! みんな大好きエビフライ!! 豪華2本付	からあげ & テリーヌ	アジフライ	からあげ&煮物
9	木	春のお花見メニュー! サワラの幽庵焼き&からあげ&海老とパプリカ炒め	豚角煮&ちくわ天	サバカレー竜田	ちくわ天&煮物
10	金	花椒の豊かな香りの麻辣チキン &豚肉とさつま揚げ炒め	ホタテ照焼&揚げ餃子	回鍋肉	揚げ餃子&煮物
11	土	サタデースペシャル! 塩こうじからあげ弁当	シェフにおまかせ	菜めしごはん お楽しみメニュー	シェフにおまかせ
13	月	疲れを酔っきり! 鶏肉と野菜の甘酢あん &ホッケ塩焼き	ポークパストラミ &ミニドック	メンチカツ	ミニドック&煮物
14	火	大分名物 ポン酢でサッパリ! "とり天"弁当	ミニコロケ&つくね	豚肉と白菜の 豆板醤炒め	ミニコロケ&煮物
15	水	大人気ハンバーグ弁当! たっぶり野菜のイタリアンソース	からあげ&オムレツ	たまごサラダフライ	オムレツ&煮物
16	木	にんにくを効かせたパンチのある味噌味が相性バツグン! 鶏肉のにんにく味噌炒め&イカフライ	エビフライ& 鶏肉磯辺揚げ	豚肉と小松菜の ピリ辛炒め	鶏肉磯辺揚げ&煮物
17	金	今月もやります! 絶対美味しい「はまぐりめしの日」 五目野菜炒め&アジフライ 白ごはん希望の方はお知らせください。	タンドリーからあげ &野菜のキッシュ	チキン照焼 400円は、白米になります。	タンドリーからあげ&煮物
18	土	サタデースペシャル! 豚肩ロースの生姜焼き弁当	シェフにおまかせ	ワサビふりかけ お楽しみメニュー	シェフにおまかせ

ヘルシーメニュー463円(税込500円)

日	曜日	ヘルシーメニュー463円(税込500円)	栄養価	一口メモ
1	水	【青元メニュー】 カレー風味肉じゃが/田舎風五色炊き合わせ/レンコンバター炒め/アスパラのおかか和え/ごぼうサラダ/漬物	E:310 た:12.9 塩:3.0	たんぱく質は肉や血の元となり、カルシウムの丈夫な骨を形成します。
2	木	【食欲増進献立】 タラの生蒸し揚げ/ブロッコリーの鶏そぼろあん/和風豚しゃぶサラダ/キャベツの梅和え/漬物/果物	E:285 た:26.7 塩:4.5	タラは旨み成分のイノシン酸やグルタミン酸が豊富なため、淡泊ながらもとても美味しい魚です。
3	金	【春香る献立】 鶏肉ときのこの旨煮/南三陸産長さんのワカメ/イカの香り炒め/桜えびと小松菜のお浸し/竹の子の土佐煮/漬物/白玉きな粉和え	E:240 た:16.8 塩:2.6	ワカメには食物繊維&ミネラルが豊富です。桜えびは春の時期に獲れ、桜色に由来してつけられています。
6	月	【低脂肪献立】 白身フライ/かぼちゃの味噌炒め/切干大根のごま酢和え/しめじのカレー炒め/きゅうりの漬物かつお風味	E:429 た:15.3 塩:2.7	白身魚は脂肪分やコレステロールが少ない高タンパク低脂肪食品です。
7	火	【茨城県歯科医師会推奨 噛む噛むメニュー】 根菜入り松風焼き/高野豆腐の煮物/レンコンきんぴら/ごぼうサラダ/茹でブロッコリー/果物	E:356 た:24.0 塩:2.9	よく噛むことによって食べ物の消化を助けたり、脳を刺激して発達を促したりする効果をもたらします。
8	水	【オクラのぬめりは何に効くの?】 野菜コロケ/麻婆豆腐/オクラのおかか和え/春雨サラダ/小松菜の酢醤油和え/カブの漬物	E:266 た:7.9 塩:3.8	オクラに含まれるぬめりの成分は食物繊維であり、その中のペクチンは整腸作用を促します。
9	木	【旬の菜の花が美味しい時期です!】 鶏肉の和風香草焼き/菜の花のしらす煮/ワカメの酢の物/豆の浸し煮/かぼちゃのソテー/キャベツの漬物	E:275 た:18.3 塩:2.4	菜の花はアブラ科のとても栄養価の高い緑黄色野菜です。
10	金	【サワラの美味しい季節がきました!】 サワラの竜田揚げ/ジャガイモの甘煮/チンゲン菜ともやしのカレー風味炒め/ブロッコリーのおかか和え/インゲンのごま和え/漬物	E:231 た:13.2 塩:2.5	サワラはDHAやEPAを多く含み、血栓の予防やガンの抑制効果などの働きがあるとされています。
13	月	【貧血予防献立】 タンドリーポーク/蓮根のカラフル炒め/大根と人参のなます/里芋の味噌和え/きゅうりの漬物かつお風味/焼りんご	E:246 た:11.4 塩:2.3	一般にフルーツは焼くと完熟度がアップするといわれ、果物が苦手な方にも食べやすくなります。
14	火	【食べ過ぎ防止献立】 サッパリ豆腐ハンバーグ/豚肉と牛蒡の旨煮/ニラと卵の和え物/さつま芋のサラダ/豆の浸し煮/果物	E:398 た:21.2 塩:3.7	豆腐に含まれる大豆サポニンには体内で満腹中枢を刺激し、満腹感をもたらす効果があります。
15	水	【体力回復献立】 豚肉のごまだれ焼き/青菜とひじきのじか煮浸し/ガンモ入り若竹煮/きゅうりと麩の酢の物/大根と昆布の漬物	E:252 た:17.9 塩:4.4	豚肉に含まれるビタミンB1はスタミナのもとになる重要な栄養素です。
16	木	【呼吸力抜群献立】 鶏肉のトマト煮/きのこのマリネ/キャベツとベーコンの粒マスタード炒め/チンゲン菜のお浸し/大根と切り昆布の煮物/漬物	E:352 た:16.8 塩:3.5	消化が良く、栄養成分の効果も早く現れることから、鶏肉は「成人の滋養食」といわれるほどです。
17	金	【血液サラサラメニュー】 タラの野菜あんかけ/ガンモと芋の炊き合わせ/きゅうりとワカメの酢の物/レモン風味/ブロッコリーのマヨネーズ焼き/雷コンニャク/漬物	E:297 た:16.1 塩:3.8	酢は費用のもとであり、血液を質に傾ける乳酸を燃焼分解する働きを持っています。

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おダ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。