

平成27年5月前半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00までをお願いします。 ※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、お休みしております。

☆週替わりメニュー☆

	4/27(月) ~5/1(金)	5/7(木) ~5/9(土)	5/11(月) ~5/16(土)
463円 (税込500円) ライス付	ハンバーグ おろしソース &エビフライ	スタンダード からあげ	NEW ミルフィーユ とんかつ 明太マヨ付
并463円 (税込500円) 大盛+50円	中華風 からあげ丼	天井	
冷し麺463円 (税込500円)	冷し坦々麺	NEW 花椒が香る 四川風 麻婆ラーメン 激辛注意!	ネバネバ スタミナそば (とろろ&オクラ& なめこ&荳わかめ)
魚463円 (税込500円) ライス付	スモーク サーモン	鮭西京焼き	サバ味噌煮



お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

えうご期待!

★肉限定メニュー始めます!!
 当店シェフが厳選して仕入れた新鮮なお肉を数量限定でご提供します!!
 日程: 毎週金曜日(5月15日、22日、29日)
 価格: 600円(税込)~時価

魚限定メニューもよろしくお願ひします!
○魚限定メニュー
 日程: 毎週水曜日(5月13日、20日、27日)
 ※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
 ますので、確認ください。または、当日電話でお問い合わせください。

5月の旬の魚は.....
 アジ、キス、イカ、エビ、帆立、サザエ など
 水揚げされた新鮮な魚を調理します!!

万年屋特製ポークカレー

400円(税込) 大盛+50円 特盛+100円
 ●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

GWの行楽用にいかがですか? 自家製ローストビーフ&チャーシュー



GWの手土産、ご自宅用どうぞ
自家製ローストビーフ
 400g 1500円(税込)
 200g 800円(税込)
 ※冷凍商品保冷バッグ付き



自家製チャーシュー
 800g 2100円(税込)
 400g 1100円(税込)
 ※冷凍商品保冷バッグ付き

※プラス200円でカットして盛付てお届けします!

お得なセット販売!!
自家製ローストビーフ&チャーシューセット(各400g)
 (冷凍商品保冷バッグ入り)



400g2本セットで
2500円(税込)
100円お得!!

★今月のオススメメニュー★



NEW
**ミルフィーユとんかつ
 明太マヨ付き**

ミルフィーユのように重ねた
 豚肉をとんかつにしました!!
 いつものとんかつとは、一味
 違う食感をお楽しみください!

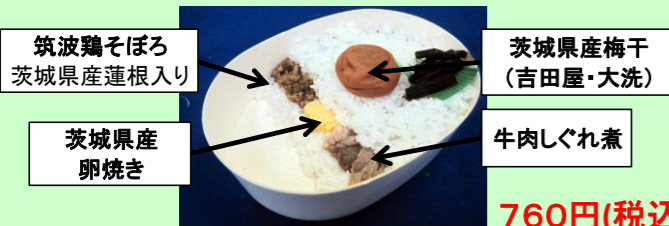


NEW
四川風麻婆ラーメン

花椒香る四川風麻婆が
 激辛ラーメンに!!
 激辛スープと麻婆が
 とっても刺激的です!
 激辛要注意!!

スペシャル日の丸弁当発売!!

発売以来ご好評いただいている日の丸弁当を大幅に
 リニューアルいたします! もちろんおかずとセットもOK!



筑波鶏そぼろ
 茨城県産蓮根入り
 茨城県産梅干
 (吉田屋・大洗)
 茨城県産
 卵焼き
 牛肉じぐれ煮
760円(税込)

宝石米シリーズメニュー
 ・昔懐かしい2段のり弁
 全一流食材使用
 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)

のり弁におかず をプラス!

白身フライ1個のせ
 650円(税込)
 からあげ2個付き
 700円(税込)
 イカフライ1個のせ
 650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!
1	金	GWお出かけ前に! 男性人気No.1メニュー おふくろの味肉じゃが&豚ヒレカツ	チャーシュー& シューマイ	豚ごぼう煮	シューマイ&煮物
5/2(土)~5/6(水) GW期間中のご注文に関しましては、交通事情等によりお届けできない地域がございますので、事前にお問い合わせください。					
7	木	食べ応え十分!! 豚肉のカレー風味天ぷら&イカとアスパラ炒め	タンドリーからあげ &揚げ餃子	メンチカツ	揚げ餃子&煮物
8	金	辛さが食欲をそそる! 鶏肉のチリソース煮 &ミートコロッケ	エビフライ &つくね	キーマカレー炒め	つくね&煮物
9	土	サタデースペシャルメニュー ハンバーグ&白身フライ弁当	シェフにおまかせ	ふりかけごはん おかずがいっぱい	シェフにおまかせ
11	月	GW明けの疲労回復メニュー!! 万年屋特製若鶏の中華マヨネーズ&ニラたっぷり豚肉炒め	ローストビーフ &ちくわ天	サバの生姜焼き	ちくわ天&煮物
12	火	人気メニューが日替わりに!! 万年屋謹製スモークサーモン&野菜たっぷり五目炒め	からあげ &肉団子	イカフライ	からあげ&煮物
13	水	欲張りメニュー MIXフライ弁当(エビフライ&メンチカツ&白身フライ)	エビチリ &ウインナー	バンバンジー	ウインナー&煮物
14	木	大好評! チャーハンの日!! 中華三昧メニュー 八宝菜&春巻&ピリ辛ナムル 白米希望のお客様は、お知らせください。	テリーヌ &オムレツ	豚キャベ味噌炒め 400円は、白米になります	オムレツ&煮物
15	金	トムヤムクン味で作る鶏肉とタケノコの炒め物 &スパイシーサワラのカレー竜田揚げ	ロールキャベツ &海老マヨ	カレーコロッケ	ロールキャベツ&煮物
16	土	サタデースペシャルメニュー からあげ弁当	シェフにおまかせ	菜めしごはん おかずがいっぱい	シェフにおまかせ

エ:エネルギー た:タンパク質 塩:塩分

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	金	【麻婆豆腐でステ〜キに♪メニュー】 豆腐のステーキ麻婆ソース/中華風サラダ/チンゲン菜のお浸し/カリフラワー の甘酢和え/もみきゅうり/大学芋	エ:280 た:12.2 塩:2.1	豆腐は、たんぱく質などの体の基礎的 栄養だけでなく、体を調節等して健康 を維持増進させる食品「機能性食品」 です
7	木	【粉の日献立】 桜えびとコーンのかき揚げ/ごぼうのごま和え/切干大根の炒め物/油揚げと キャベツのお浸し/しらすおろし/果物	エ:294 た:12.1 塩:2.1	粉を使った食品「コナモン」の魅力はP Rする日です。小麦粉は微量ながらも 多種類の栄養成分を含んだ食材です。
8	金	【ゴーヤの日】 ヘルシーチキンカツ/野菜とゴーヤのカレー炒め/インゲン白和え/オクラのお かかポン酢和え/南瓜のグラッセ/漬物	エ:275 た:13.7 塩:1.7	ゴーヤのビタミンは、熱に強いので熱を 使用した料理でもほとんどビタミンは失 われないという特徴を持っています。
11	月	【悪玉コレステロール削減献立】 豚肉のピーナッツ炒め/ほうれん草のナムル/マカロニサラダ/菜の花のお浸し ワサビ風味/パプリカのきんぴら/漬物	エ:347 た:18.1 塩:3.6	ナッツ類に含まれている「オレイン酸」 は、血液中の善玉コレステロールを減 らして、動脈硬化や心臓病、高血圧を 予防する不飽和脂肪酸です。
12	火	【豆腐の日】 豆腐ハンバーグ味噌だれかけ/キャベツと青しその和風サラダ/小松菜とジャ コのお浸し/もやしの卵炒め/煮豆	エ:301 た:15.3 塩:3.3	毎月12日は、豆腐の日として、栄養豊 富な豆腐をもっと食べてもらおうとし て、平成5年に、日本豆腐協会が記念 日として制定!!
13	水	【今日は気持ち引き締めぜんまいしめて♪】 鶏の南蛮漬け焼き/ぜんまいの塩昆布煮/キャベツとあさりの辛子和え/蓮根 のオイスター炒め/なめこおろし/果物	エ:289 た:19.5 塩:2.4	抗酸化と免疫力強化に効果のあるビタ ミンAとCを含むぜんまいは生活習慣 病から風邪まで幅広い病気の予防が 期待できる自然の恵みです。
14	木	【山椒で大人の味!メニュー】 白身魚の山椒焼き/筑前煮/アスパラのおかか和え/人参きんぴら/ブロッ コリーのチーズ焼き/さつま芋のりんご煮	エ:409 た:28.0 塩:3.0	サンショールと呼ばれる辛み成分に は、布袋に入れてお風呂に浮かべると 肩こりや神経痛に効くといわれていて、 さらに保温効果があります。
15	金	【中華の日&イチゴの日】 豚肉の中華うま煮/もやしのナムル/ビーフンとほうれん草の和え物/インゲン とコーンのサラダ/ザーサイ/いちご大福	エ:377 た:21.0 塩:2.5	1・5でイチゴはピンと来ても15で中華? と思えますよね! 15といえば中間の 日! 中間の日→中華の日♪

【ヘルシーメニュー料金】

463円 (税込500円) (白ごはん普通盛り) (+穀米半ライス)	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	十穀米半ライス 204kcal 十穀米普通盛り 408kcal + 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。