

平成27年8月前半メニュー

◎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。

※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

☆週替わりメニュー☆

	8/3(月) ~8/8(土)	8/10(月) ~8/12(水)
463円 (税込500円) ライス付	NEW 鶏竜田 おろしソース サッパリおろしで!!	暑い日にはさっぱりと! 豚しゃぶとろろ
井463円 (税込500円) 大盛+50円	自家製チャーシュー6枚付 チャーシュー井 ダブル12枚で900円	夏にかきこめ! 焼肉井 ボリューム満点
スープを凍らせてありますので冷え冷えをどうぞ!	見た目にも涼しく 冷やし中華 酸味が美味しい!	話題の汁なしラーメン まぜそば スタミナ満点!
冷し麺463円 (税込500円)	山菜そば 一口天ぷら付 (かぼちゃ&ごぼう&人参)	
魚463円 (税込500円) ライス付	定番メニュー スモークサーモン	サバ照焼

夏の週替わりカレーフェア!! 第2弾 各450円(税込)

8月3日(月)~12日(水)
シーフードのうまみと夏野菜のヘルシーカレー!!
夏野菜のシーフードカレー



ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

8月5日(水)は、二の丑! 万年屋特製うな井で精力付けよう!



その場で温めて食べられるあつあつ加熱式容器使用
万年屋特製うな井
1,700円税込
※やけどに注意してください

※ローストビーフ井は、酷暑の為8月中はお休みいたします。秋には、復活しますのでお楽しみに!

帰省土産に万年屋特製炊き込みご飯の素はいかがですか?

大洗駅や水戸駅でも大人気販売中!!



◎各種ギフトセットもあります

【2合用】
たこめしの素 1080円(税込)
はまぐりめしの素 1080円(税込)
軍鶏めしの素 1620円(税込)
一念ほっきめしの素1620円(税込)
※1合用もあります。

【1合炊きセット】

価格 3500円(税込・送料込)
内容: はまぐりめしの素×1
たこめしの素×1
軍鶏めしの素×1
※そのほかにもご用意していますので、お問い合わせください。

◎のり井におかずをプラス!

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)

・日のおはん 306円(税込330円)
・ななかいの里コシヒカリ 204円(税込220円)

★今月のオススメメニュー★



500円
**鶏竜田
おろしソース**
食欲そそるおろしソースで!
夏を乗り切るスタミナメニュー!

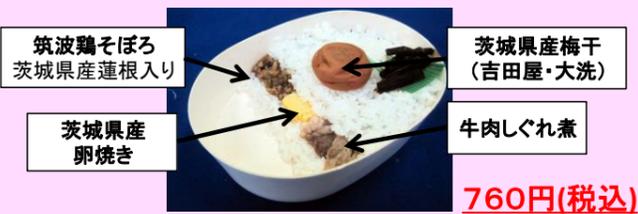


500円
**山菜そば
一口天ぷら付**
(かぼちゃ&ごぼう&人参)
暑い日にはさっぱりそばで!
野菜天ぷらがつゆにあう!!

◎魚・肉限定メニューについて

毎週水・金曜日に好評いただいている魚・肉限定メニューは酷暑の折、8月はお休みといたします。
食欲の秋・味覚の秋のニューバージョンを、お楽しみにお待ちしております!!

スペシャル日の丸弁当好評販売中!! 牛肉ど真ん中には負けません!



760円(税込)

宝石米シリーズメニュー

・日の丸弁当
つくば鶏そぼろ入り
500円(税込540円)



・昔懐かしい2段のり弁当
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)

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	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	菜めしごはんとおかずがいっぱい	シェフにおまかせ
3	月	夏はさっぱり豚しゃぶで!! &イカフライ	エビフライ &肉団子	アジフライ	肉団子&煮物
4	火	食欲増進メニュー! ヒレカツ &豚肉ともやしのガーリック炒め	ローストビーフ &ウィンナー	豚串カツ	ウィンナー&煮物
5	水	土用じみの日「万年屋特製じみご飯の日」 五目炒め&サバのカレー醤油焼 白ご飯希望のお客様はお知らせください	からあげ &揚げ餃子	麻婆春雨 400円は、白米になります	揚げ餃子&煮物
6	木	食物繊維たっぷり! ピリ辛鶏ごぼう &エビカツ	チャーシュー &焼売	メンチカツ	焼売&煮物
7	金	スタミナ焼肉&からし付きメンチカツ	ペッパーチキン &ちくわ天	カレーコロッケ	ちくわ天&煮物
8	土	サタデースペシャル ハンバーグ白身フライ弁当	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
10	月	ご飯もりもりメニュー! 豚肉とキャベツのオイスター炒め&カレーコロッケ	タンドリーからあげ &春巻	アジの 生姜醤油焼	春巻&煮物
11	火	暑い日はラテンのノリで吹き飛ばそう! スパイシーチキン サルサ添え	エビマヨ &オムレツ	白身魚フライ	オムレツ&煮物
12	水	アジアンテイストなスパイシーからあげ &豚ひき肉とタケノコのタイ風炒め	エビチリ &味付け海苔	鶏肉とチンゲン菜 の炒め物	味付け海苔&煮物

8月13日(木)~16日(日) お盆期間中は、交通事情等により配達できないこともございますので、事前にお問い合わせください。

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
3	月	【人気者のプーさんの大好きなハチミツの日メニュー】 ハニーガーリックチキン/茄子の薬味和え/コーンサラダ/小松菜ともやしのごま和え/ペンのトマト和え/フルーツ杏仁	エ:277 た:14.5 塩:2.9	はちみつに多く含まれているカリウムが余分な塩分を排出
4	火	【北海道馬鈴薯の日】 ジャーマンポテト/ししとうの味噌炒め/春巻/大根とあさりの煮物/桜えび入り炒り卵/セロリと昆布のしょうゆ漬け	エ:268 た:12.2 塩:2.8	じゃがいもはフランスでは大地のりんごなどと呼ばれ親しまれてるよ
5	水	【パン粉の日】 白身魚のパン粉焼き/いんげんのアーモンド和え/わかめときゅうりの土佐酢和え/パプリカのきんぴら/ニラ卵炒め/オレンジ	エ:192 た:18.9 塩:2.3	乾燥パン粉は水分・油分を比較的吸いにくいことから揚げた後のカロリーが抑えられます
6	木	【とにかく食べてほしい食べ応え抜群の蓮根です】 れんこんのはさみ揚げ/里芋の柚子味噌かけ/長ねぎとハムのゴマ油和え/煮付け/かぼちゃのサラダ/漬物	エ:408 た:13.3 塩:2.6	健康に良い、免疫力を高める食べ物なんですよ! 蓮根は!!
7	金	【夏野菜盛りだくさんのメニューに仕上げました】 チキンカツラトウイユソース/マカロニサラダ/キャベツとコーンのおかか和え/アスパラのお浸し/枝豆の浸し煮/おからの生姜マリネ風	エ:253 た:16.7 塩:3.1	枝豆はたんぱく質・ビタミンB1・カリウム・食物繊維・鉄分などが豊富です
10	月	【夏を楽しめ! 祭りだわっしょい! 献立】 焼き鳥/ウィンナー/ミニお好み焼き/たこ焼き/紅生姜/静岡県抹茶わらび餅・黒蜜かけ	エ:482 た:25.7 塩:2.7	夏真っ盛り! 祭りだ祭り!! 気分が上がりますか!?
11	火	【鯖でこんな味もありなんです! 美味しいから!】 鯖のソテーナポリ風/いんげんのサラダ/キャベツとマッシュルームのソテー/肉団子/みょうがの甘酢/デザート	エ:308 た:16.3 塩:1.7	みょうが・食用に栽培されているのは日本だけで日本でしか食べれない野菜
12	水	【名古屋名物といえばエビフリア~】 エビフライ/ごぼうと人参のきんぴら/春雨サラダ/揚げ出し豆腐のそぼろあんかけ/ほうれん草のお浸し/煮豆	エ:380 た:14.3 塩:2.5	名古屋とえびが結びついたのはタモリがエビフリヤーとバカにされてからのようです

【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	+穀米半ライス 204kcal +穀米普通盛り 408kcal + 50円 +穀米大盛り 561kcal + 100円
------	-------------------------------------	---	---