

平成27年8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。 ※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☆

	8/17(月) ~8/22(土)	8/24(月) ~8/29(土)	8/31(月) ~9/5(土)
463円 (税込500円) ライス付	NEW 分厚くてボリューム満点 トンテキ 夏を乗り切るメニュー!	みんな大好き! からあげ弁当	スタミナ満点! ポークソテー ガーリックソース
并463円 (税込500円) 大盛+50円	豪華海老天3本付 天井 海老天ダブル+200円	本場韓国の味 ビビンバ井	NEW 米国郷土料理 ジャンバラヤ 香辛料が食欲をそそる
特別価格 税込600円	NEW 稲庭風冷し すだちうどん さっぱり美味しい!	ネバネバ スタミナそば (とろろ&オクラ&なめこ)	茨城県産梅干使用 水戸の 梅かつうどん
冷し麺463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付+70円	冷し チャーシューメン	暑い日にはさっぱり塩味! 冷し鶏塩ラーメン	カラア 唐揚げチキンの マラーメン 麻辣麺
魚463円 (税込500円) ライス付	サワラの竜田揚げ さっぱりペッパーソース	サバ味噌煮	塩味が効いた 紅鮭塩焼き

★今月のオススメメニュー★



500円
分厚くて食べごたえ十分!
ビタミン豊富な豚肉でスタミナ
つけて夏を乗り切る!!



600円
NEW 稲庭風冷しすだちうどん
稲庭風細めで腰のあるうどんに爽やかな
すだちが香るさっぱりおうどんです!!
すだちは、豪華にまるごと1個分使用して
いるので、麺にスープをあげたら、すだちを
並べてお召し上がり下さい。目にも涼しい
一品です!!



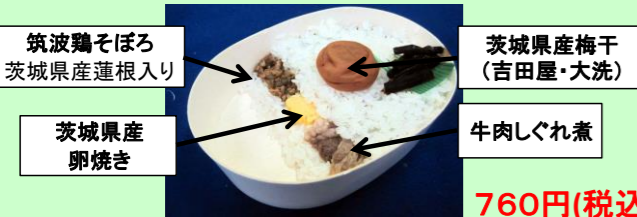
500円
NEW ジャンバラヤ
米国ルイジアナの代表的な料理
香辛料を効かせた炊き込みご飯は
暑い日にも食欲をそそる!!



500円
みんな大好き
からあげ弁当!

スペシャル日の丸弁当好評販売中!!

牛肉と真ん中には負けません!
もちろんおかずとセットもOK!



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
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)

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)



お弁当の万年屋
TEL 029-267-5104
FAX 029-267-5916

酷暑を乗り切る新メニュー!!
夏季限定(8月17日(月)~29日(土))

だし汁を凍らせている
ので、冷たくてサラサラ
いけます!

ひゃっこい大洗茶漬け

(紅鮭&明太子(大洗めんたいパーク)&青さのり&
大洗産揚げシラス&おかず&茨城県産梅干し(吉田屋・大洗))



ひゃっこい大洗茶漬け
税込600円

※だし汁は、お好みで水を足して
調整してお召し上がりください。

夏のカレーフェア第3弾!

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

特別価格500円税込

グリーンカレー(8月17日(月)~22日(土))



タイカレーの中でもさわやかな辛さが
美味しいグリーンカレーを当店シェフ
が腕によりをかけて本格的に仕上げ
ました!!
暑い日にもサラサラいけます!!

牛すじ煮込みカレー(8月24日(月)~29日(土))



「もう一度やってほしい」との要望にお応
えてやっちゃいます! 当店シェフが3時
間かけて煮込んだ牛すじカレーは絶品
です!! シェフから500円じゃないと出せ
ません! と言われちゃいました。

夏休みのお昼にいかが!?

万年屋特製チャーシューは、やわらかいのでラーメンや
チャーハン、スープなどにぴったり!
それぞれ丸ごと一本で販売します!!



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)



万年屋自家製チャーシュー
800g 2,100円(税込)
400g 1,100円(税込)
●カットして盛付でお届け
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! 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!
17	月	残暑の厳しさに負けないメニュー 特選ロースとんかつ&さっぱりうどん	エビフライ &からあげ	タラの竜田揚げ	からあげ&煮物
18	火	売り切れ御免! 大人気!! チキン南蛮弁当	ホタテ照焼 &肉団子	挽肉とキャベツの 辛味噌炒め	肉団子&煮物
19	水	辛さがうまい韓国風生姜焼き &ササミカツ	タンドリーからあげ &ポークパストラミ	イワシソフライ	タンドリーからあげ&煮物
20	木	テンメンジャンの効いた豚キャベツ炒め &エビチリ	鴨スモーク &ロールキャベツ	チキンカツ	ロールキャベツ&煮物
21	金	夏バテ防止メニュー 八宝菜&中華からあげ	チャーシュー &シューマイ	鶏肉と玉ねぎの カレー炒め	シューマイ&煮物
22	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	ふりかけごはん とおかずがいっぱい	シェフにおまかせ
24	月	やわらかお肉のチキンカツ &豚肉と白菜のチゲ炒め	エビチリ &揚げ餃子	エビカツ	揚げ餃子&煮物
25	火	豪華! エビフライ2本!! みんな大好きですよ!!	ポークパストラミ &ウィンナー	豚肉とコンニャクの ピリ辛煮	ウィンナー&煮物
26	水	風味が食欲をそそります! 豚肉のカレー味天ぷら&サワラの生姜醤油焼	ミニハンバーグ &オムレツ	たまごサラダフライ	オムレツ&煮物
27	木	万年屋謹製「はまぐりごはんの日」 鶏の南蛮漬け&豚サラダ 白ご飯ご希望のお客様はお知らせください	ペッパーチキン &春巻	イカ野菜カツ 400円は、白米になります	春巻&煮物
28	金	オイスターソースが味の決め手! チンジャオロース &さっぱりアジの大葉梅肉フライ	ローストビーフ &ちくわ天	豚しゃぶ	ちくわ天&煮物
29	土	サタデースペシャル 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
31	月	この辛さが病み付きに! 豚ひき肉とさつま揚げの炒め物 &甘辛い味がご飯に合います プリの照焼	油淋鶏 &つくね串	鶏肉とインゲンの コチュジャン炒め	つくね串&煮物

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
17	月	【絶品! 旨味の濃縮された蒲焼メニュー】 いわしの蒲焼風/かまぼこと三つ葉の卵とじ炒め/マカロニサラダ/ちくわの胡 麻しそ和え/ピーマンのオイスター炒め/漬物	エ:404 た:22.6 塩:3.7	魚に塩を振る事で魚のたんぱく質が変化 して旨味成分が増加するんです!
18	火	【日本の味、王道の鯖味噌大絶品メニュー】 鯖の味噌煮/イカとにんにくの芽炒め/キャベツと三つ葉のお浸し/大根サラダ/ ペンネソテー/デザート	エ:296 た:18.4 塩:2.7	他の青魚に比べて鯖のDHAは群を抜い てたっぷり含まれているといわれていま す
19	水	【食育の日メニュー】 豚肉のスタミナ炒め/パプリカのきんぴら/かぼちゃのサラダ/おからの生姜マリ ネ風/わかめときゅうりの土佐酢和え/漬物	エ:249 た:14.7 塩:2.9	パプリカのビタミンPは熱処理をしてもビ タミンCを壊れにくくすることができるん です
20	木	【夏バテに負けるな!と、思い食材を選びました】 鮭のニラ卵焼き/カレー風味肉じゃが/アスパラのお浸し/ししとうつけ焼きお かかのせ/大根とツナのサラダ/ブロッコリーときのこのペペロンチーノ	エ:315 た:20.5 塩:1.7	ししとうにはビタミンCが豊富に含まれ免 疫機能を高め疲労を回復させる効果あり
21	金	【世界を味わおう!! 韓国風メニュー】 チャプチェ/桜えびの子チミ風/もやしのナムル/ジャコとキャベツのお浸し/きゅ うりの韓国風漬物/フルーツ白玉	エ:216 た:12.5 塩:2.1	チャプチェはお祝いの席や多くの客を招く 際などに作られる伝統的な料理で宴席料 理でもある
24	月	【血液サラサラ玉葱+本日削り節の日】 鶏肉のタンドリー風/ポイルスナップえんどう/玉葱のおかず和え/海藻ミックス サラダ/ザーサイ和え/切干大根と油揚げの煮物/デザート	エ:353 た:17 塩:3.9	高速で泳ぎ続ける鯉にはエネルギー源とな るATPが大量! つまり鯉にはたくさんのイ ノシリン酸が含まれていることなのです
25	火	【食欲増進メニュー】 鶏肉の竜田揚げ野菜あんかけ/さやいんげんのゴマよごし/コーンバター/レー ズンと人参のサラダ/ビーフンと海老の和え物/デザート	エ:332 た:16.9 塩:3.2	**違い***** 春雨→緑豆・えんどう豆・馬鈴薯などの ん粉が原料。ビーフン→米が原料。
26	水	【8・2・6*プルーンの日】 ブルコギ/春雨サラダ/カリフラワーのカレー炒め/小松菜とジャコのお浸し/人 参のきんぴら/プルーン	エ:223 た:11.6 塩:2.2	プルは火。コギは肉の意味です。ここか ら想像できるはず。美味しいブルコギで ご飯が進む事間違い無し
27	木	【魔法のスパイスが食材の味をぐぐっと引き締めてます】 白身魚のスパイス焼き野菜ソテーのせ/高野豆腐の含め煮/昆布とえのきの サツと炒め/ゴーヤチャンプル/ツナとトマトのスパゲティ/漬物	エ:346 た:29.7 塩:3.7	昔から食べられている高野豆腐は長期 保存できる優れたもの。1日1枚でも食べた い大豆食品です
28	金	【鶏の日・香味だれが美味さを引き立ててます】 鶏もも竜田香味だれ/揚げ出し豆腐/玉子焼き/青菜とあさりの辛子和え/いん げんとカニカマのサラダ/漬物	エ:411 た:20.5 塩:3.3	竜田の美味しさに香味だれが美味しさを 倍にしてくれています。味わつとかないと 損ですよ
31	月	【野菜の日】 野菜たっぷりポークジンジャー/かぼちゃのごま和え/なめこおろし/なすの煮び たし/にらともやしのおかず和え/漬物	エ:304 た:16.2 塩:2.3	残暑厳しく夏バテで食欲不振。ダメです! こ んな時こそしっかり野菜をとって元気に秋を 迎えて欲しいと願いを込めて作りました

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
	(十穀米半ライス)	白ごはん大盛り	554kcal		+ 50円