

平成27年9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。 ※仕入都合上、内容が変更になる場合がございます。



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

☆週替わりメニュー☆

	8/31(月) ~9/5(土)	9/7(月) ~9/12(土)
463円 (税込500円) ライス付	ポークソテー ガーリックソース	鶏竜田の にんにくソース ポリウム満点！ ピリ辛にんにくソースがご飯にあいます！
丼463円 (税込500円) 大盛+50円	アメリカルイジアナの郷土料理 ジャンバラヤ ケイジャンスパイスが香ばしい！ 吉田屋(大洗)の梅干し使用	焼肉丼 ポリウム満点！焼肉たっぷり180g 焼肉増しプラス200円(1.5倍270g)
冷し麺463円 (税込500円)	水戸の梅かつお うどん カラアゲ 激辛注意！！ 唐揚げチキンの 麻辣麺	山菜そば 一口天ぷら付 (かぼちゃ&ごぼう&人参) ゴマの風味が香るピリ辛味が決め手
魚463円 (税込500円) ライス付	脂がのって美味しい！ 紅鮭塩焼き	和食といえば サバ味噌煮

各種駅弁
 ・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
 ・印籠弁当 1,080円税込
 各種おにぎり(鮭、梅、昆布、明太マヨ)・・・100円

魚・肉限定メニューがリニューアルして復活！！
 毎週水曜日(肉メニュー魚メニューが隔週になります)

○肉限定メニュー
 日程：(9月2日(水))
 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！



9月2日(水)限定メニューは、
**「和風とんかつ
わさび醤油」**
 税込800円

★魚限定メニュー
 日程：(9月9日(水))
 ※魚限定メニューは、天候等により不漁の場合、お休みすることもございます。



9月9日(水)限定メニューは、
「海鮮天ぷらご膳」
 ※天丼のタレと丼ごはんがついて
 乗せれば天丼に！！税込850円

★今月のオススメメニュー★



500円
ジャンバラヤ
 8/31~9/5
 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食欲をそそる！



500円
鶏竜田のにんにくソース
 9/7~9/12
 にんにくの効いたピリ辛ソースがご飯との相性バツグン！ポリウム満点！

シェフ特製！
ふわふわ卵のオムライス
 特製きのこのデミソース
 ◎期間限定(8/31(月)~9/4(金))
特別価格600円税込



600円 1日限定15食
 8/31~9/4

次週は..「秋のきのこごはん」特別価格600円税込
 ◎期間限定(9/7(月)~9/11(金))
 秋の味覚 きのこいっぱいの炊き込みご飯です！お楽しみに！！

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)
- ・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)
- ・昔懐かしい2段のリ弁 全て一食食材使用 500円(税込540円)
- のり弁におかずをプラス
 - ・白身フライ1個 650円税込
 - ・からあげ2個 700円税込
 - ・イカフライ1個 650円税込

印籠弁当も好評販売中！！



印籠弁当
 税込1,080円

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！
 もちろんおかずとセットもOK!



9月中旬頃
 水戸駅での
 デビューが決定！

760円(税込)

大好評のカレーフェア
 今月もやります！

特別価格**500円**税込
バターチキンカレー(8月31日(月)~5日(土))



日本人の口に一番合うといわれるバターチキンカレー！！
 やわらかく煮こんだチキンと玉ねぎの甘み、トマトの酸味で感激の美味しさ♡

ポーク辛~(9月7日(月)~12日(土))



万年屋オリジナル辛~(カレー)独自にブレンドしたスパイスが、何とも美味しい！！
 具たくさん激辛カレーをご堪能ください！

運動会や行楽にいかが？
万年屋特製巻物パーティー



予約限定！

運動会や行楽のお供に！
巻物パーティー
2,000円税込

※事前ご予約商品になりますので、お電話でお問い合わせ下さい。

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	火	9月最初のスペシャルデー！ ポリウム満点のヒレカツ弁当	テリーヌ &オムレツ	麻婆春雨	オムレツ&煮物
2	水	ミネラルたっぷり豚肉とタケノコのオイスター炒め &サバの照焼	エビフライ &肉団子	メンチカツ	肉団子&煮物
3	木	さっぱり塩塩からあげ &シャキシャキ蓮根と豚肉の甘辛炒め	チャーシュー &ウィンナー	ベーコンと アスパラ炒め	ウィンナー&煮物
4	金	シャキシャキキャベツの回鍋肉 &かに玉	中華からあげ &ちくわ天	アジ味噌焼き	ちくわ天&煮物
5	土	サタデーメニュー エビフライ弁当	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
7	月	週明けスタミナメニュー 鶏肉のにんにく味噌炒め & 白身フライ	春巻 & ハムステーキ	チキンソテー	ハムステーキ&煮物
8	火	おろしソースが決め手！ スペシャルハンバーグ弁当	ホタテ照焼 & からあげ	白身魚青のりフライ	からあげ&煮物
9	水	甘辛味でごはんが進む！ 豚ごぼう炒め & やわらかイカフライ	エビチリ & シューマイ	棒棒鶏	シューマイ&煮物
10	木	特別メニュー「ピラフの日」 豚肉アスパラ炒め & メンチカツ ※白ごはんご希望のお客様はお知らせください	テリーヌ & ロールキャベツ	ブリの照焼 400円は、白米になります	ロールキャベツ&煮物
11	金	食べ応え十分！！ 厚切りハムカツ & 鶏肉のガパオ風炒め	ペッパーチキン & 餃子	ハムカツ	餃子&煮物
12	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 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	火	【まろやかソースでできることと鮭のハーモニー】 鮭ときのこのクリーム煮/蓮根サラダ/炒り卵あさりあん/人参のそぼろ煮/ジャコとチンゲン菜のお浸し/果物	エ:276 た:20.6 塩:1.7	あさり貝は食べる1時間前に水洗いして常温に置いておくことあざりがストレスを感じて美味しくなる成分を作るとのこと
2	水	【エスニック=アジア・アフリカの旅メニュー】 肉野菜炒めエスニック風/ひじき五目煮/大根のゆかり和え/えのきとワカメのポン酢和え/かぼちゃのミルク煮/漬物	エ:261 た:16.2 塩:2.9	エスニック料理は1980年代頃からNY・東京・パリ等の都市のレストランで流行の先端を行く料理として脚光をあびるようになりました
3	木	【鶏肉で絶品中華★メニュー】 鶏肉の青椒肉絲(チンジャオロースー)風/バンパンスー/里芋の胡麻味噌和え/いかの辛味ソース煮/蓮根の金平/漬物	エ:304 た:20.0 塩:3.0	チンジャオとは辛みを抜いて品種改良した唐辛子、緑色の果実を指す。スーとは細切のこと！！
4	金	【おいしさ2倍！欲張りメニューです】 白身魚の二色揚げ/ロールキャベツ/海藻ミックスサラダ/ごぼうの炒め煮/なすの煮びたし/果物	エ:306 た:17.7 塩:3.0	1個じゃ物足りない！！そんな要望に応えたくて、忙しさを覚悟で作りました
7	月	【秋の味覚:きのこに注目！！】 豚肉のソテーきのこソース/南瓜のにんにく炒め/ほうれん草のサラダ/豆腐ステーキ照り焼きソース/豆の浸し煮/漬物	エ:369 た:24.9 塩:3.1	大豆は世界的なミラクルフード 日本・ドイツでは畑の肉 アメリカ合衆国では大地の黄金
8	火	【鶏肉に仕掛けた翼であなたもとり間違いない！】 鶏肉の和風香草焼き/いんげんのピーナッツ和え/ミートオムレツ/きゅうりともやしの和え物/筑前煮/抹茶わらび餅	エ:336 た:19 塩:2.2	翼は調理長が仕掛けたんです。きつと、食べたあなたを満足感で一杯にすること間違いない！！
9	水	【重陽の節句・思考をこらした献立になっています】 鮭の粕漬焼き/菊の花の酢の物/ピーマンとキャベツの和え物/さつま芋のカラフルサラダ/焼き茄子の中華ソース和え/くり煮	エ:301 た:13.4 塩:1.6	今日を見逃さないで！菊酒は出せませんが、何かないだろうか？こんな豪華になってしまいました
10	木	【ポークジンジャーに野菜が加わり美味さ倍増です】 野菜たっぷりポークジンジャー/大根の肉味噌あんかけ/がんと芋の炊き合わせ/もやしとにんにくの茎のピリ辛和え/漬物/デザート	エ:387 た:20.8 塩:3.6	ポークジンジャーにたっぷりの野菜！生姜の香りで食欲増進間違い無し！
11	金	【入手しました！サクサク揚げた美味しさ今のうちかも？】 アジフライ/海老としめじのチリソース炒め/白菜とザーサイの和え物/いんげんとコーンのサラダ/ひじきの卵炒め煮/デザート	エ:321 た:17.5 塩:3.4	2015/2/20:産経ニュース 馴染み深い大衆魚アジの水揚げ量が減少傾向にある。

【ヘルシーメニュー料金】

463円 (税込500円)
 (白ごはん普通盛り/十穀米半ライス)
 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