

平成27年9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。 ※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

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

☆週替わりメニュー☆

	9/14(月) ~9/19(土)	9/24(木) ~9/26(土)	9/28(月) ~10/3(土)
463円 (税込500円) ライス付	欲張りセット ハンバーグ おろしソース &エビフライ	ピリ辛味 タンドリー風 からあげ	NEW ピリリと山椒が! 豚バラ肉の 山椒味噌焼き
大人気メニュー 井463円 (税込500円) 大盛+50円	チャーハン からあげ2個& チャーシュー2枚付	本格韓国風味 ビビンバ丼	自家製チャーシュー NEW 明太 チャーシュー丼 明太子とのコラボが最高
冷し麺463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付+70円	明太子ととろろが合う! 明太とろろ うどん	秋の味覚きのこたっぷり きのこたっぷり そば	海老天 カレーうどん 豪華海老天付き!
魚463円 (税込500円) ライス付	自家製スモーク スモークサーモン	カリイの唐揚げ たっぷり野菜あんかけ	脂ののった銀鮭 銀鮭の西京焼き

魚・肉限定メニュー!!
 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16日(水))
 当店シェフが厳選して仕入れたお肉を数量限定でご提供します!



9月16日(水)限定メニューは、
「ビーフステーキ
オニオンベッパースソース」
 税込1000円

★魚限定メニュー
 日程: (9月30日(水))
 ※魚限定メニューは天候等により不漁の場合、お休みする事もございます



9月30日(水)限定メニューは、
「秋刀魚のかば焼風
&帆立のんにくソース炒め」
 税込700円

★今月のオススメメニュー★



500円
台湾まぜそば
 2013年の名古屋めしグランプリで準優勝を獲得した台湾まぜそば! ピリ辛ミンチが決め手の汁なしラーメンです!!



500円
豚バラ肉の山椒味噌焼き
 豚バラ肉を山椒がピリリと効いた味噌焼きにしました!! ピリ辛味噌味がごはんとの相性バッチリです!!



500円
明太チャーシュー丼
 自家製チャーシュー5枚と明太子のコラボが絶品です!! やわらかチャーシューは、1本売りもできます!! (800g 2,100円(税込))

9/14~9/19
 9/28~10/3

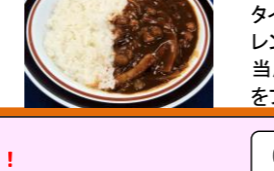
9月後半のカレーは
特別価格500円税込
 ライス大盛+ 50円
 ルー大盛 +100円

大人気! 驚異の300食越えの爆発ヒットカレー
牛すじ煮込みカレー (9月14日(月)~26日(土))



お待たせしました! 前回は大人気頂いた牛すじ煮込みカレーです!! 当店シェフが3時間煮込んだ柔らかい牛すじは絶品です!

マッサマンカレー (9月28日(月)~10月3日(土))



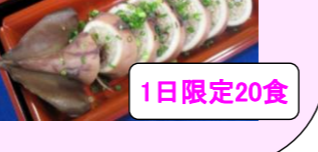
今話題の世界一美味しいカレー! タイ南部のご当地カレーを日本風にアレンジしました! 当店シェフが腕によりをかけてスパイスをブレンドしました!!

シェフ手製!
シーフードトマトスパゲッティ
 (イカ、エビ、アサリ、ムール貝)
 ◎期間限定(9/14(月)~9/18(金))
特別価格600円税込
 1日限定20食
 大人気の為、2日間限定復活!



ふわふわ卵のオムライス 特別価格600円税込
 大盛+50円
 特製きのこのデミソース ◎期間限定(9/24(木)~9/25(金))

当店自家製!
北海道函館名物
 (青森産真イカ使用)
イカめし(白ライスはなし)
 ◎期間限定(9/28(月)~10/2(金))
特別価格700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!
14	月	1週間頑張ってください! 豚串カツ&鶏肉とチンゲン菜のスタミナ炒め	からあげ & 海老マヨ	スタミナ焼肉	からあげ&煮物
15	火	スペシャルメニューカツ煮 ご飯にのせてモリモリ食べてください!	ミニバーグ & ウィンナー	サワラ マヨネーズ焼	ウィンナー&煮物
16	水	食欲全開メニュー! 豚の生姜焼き & タンドリーからあげ	豚角煮 & 肉団子	豚キャベツ炒め	肉団子&煮物
17	木	スパイシーなキーマカレー炒め & タンドリーチキン	チャーシュー & 揚げ餃子	チキンクリーム フライ	揚げ餃子&煮物
18	金	相性抜群! サワラのマヨネーズ焼き & エビグラタンカツ	鴨スモーク & 春巻	豚ボンしゃぶ	春巻&煮物
19	土	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
24	木	洋食メニュー 豪華サフランライスの日 カニクリームコロッケ & チキンソテー ※白ごはんご希望のお客様はお知らせください。	海老マヨ & オムレツ	ダッカルビ 400円は、白米になります	オムレツ&煮物
25	金	ポン酢でさっぱり白身魚の竜田揚げ & 鶏肉とキャベツのオイスター炒め	ホタテ照焼 & ハムステーキ	ニラ玉炒め	ハムステーキ&煮物
26	土	サタデーメニュー チキン南蛮弁当	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
28	月	疲れを酔っ張り! 鶏肉と野菜の甘酢 & ホッケ塩焼き	チャーシュー & ちくわ天	ササミカツ	ちくわ天&煮物
29	火	欲張りMIXフライ弁当 (エビフライ & 白身フライ & コロッケ)	中華からあげ & ロールキャベツ	チキンピカタ	ロールキャベツ&煮物
30	水	ピリ辛味がたまらない 豚肉のチゲ炒め & サーモンフライタルタルソース	エビフライ & 肉団子	たっぷり コーンフライ	肉団子&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
14	月	【幽庵焼き・幽庵焼き・柚庵焼き・祐庵焼き=ゆうあん】 さわらの幽庵焼き/スパゲティツナサラダ/高野豆腐のグラタン/蒲鉾と三つ葉の卵とじ炒め/赤ピーマンの味噌炒め/デザート	エ:342 た:24.6 塩:3.0	柚子の香りが清々しい焼き料理です。口の中に広がる香りで午後には備えて気持ちもリフレッシュ♪
15	火	【甘口醤油でツヤを帯び照りが! 気持ちもお腹も大満足】 照り焼きポーク/カリフラワーのゆかり和え/筑前煮/ぜんまいの塩昆布煮/ひじきとほうれん草の白和え/大根のんにく醤油漬	エ:288 た:19.3 塩:2.7	焦がさぬよう加熱し、ツヤが出るよう何度かタレを重ねて焼き上げました! 手間かけてます。
16	水	【正直、お昼から愛情と手間かけてます】 白身魚のカレー衣揚げ/枝豆と豆腐のサラダ/揚げとろろ/カラフル金平/たたきごぼう/大学芋	エ:315 た:16.8 塩:2.7	★★雑学★★ カレーはインドで生まれた料理 カレー粉は英国で作られたもの
17	木	【程よい辛さが食欲をそそります!】 鶏肉のチリソース煮/アスパラののお浸し/ブロッコリーのチーズ焼き/ほうれん草のソテー/ミニグラタン/りんごのコンポート	エ:250 た:15 塩:2.4	鶏肉に絡む程よいピリ辛だが、もとの美味さに、さらにパワーアップ効果を発揮しています
18	金	【鮭が!?カラッとサクッと揚がった鮭は美味さ格別!】 鮭フライ/きのこウインナーのソテー/人参のきんぴら/白菜とハムの炒め物/かに風味サラダ/果物	エ:342 た:16.6 塩:2.9	2015/8/18 北海道新聞 露EEZ内 流し網禁止法成立 北洋サケ・マス今季限り
24	木	【さわらを美味しくお洒落に変身させたのはうちの調理長】 さわらのマスタード焼き/ブロッコリーときのこのペペロンチーノ/とろろ/ひじきと はずの炒め煮/おくらのおかず和え/かぼちゃのいとこ煮	エ:289 た:18.8 塩:2.4	ただのマスタードを塗って焼いただけではないんです! 一工夫されたマスタード焼きを是非食べてみてください!! ときこも!!?
25	金	【本気で美味しい生姜焼きの美味さにBIG WAVE】 豚肉の生姜焼き/マカロニのトマトソース/切干大根のサラダ/キャベツの二色漬/ピーマンと小松菜の和え物/きな粉おはぎ	エ:435 た:20.0 塩:2.0	★マカロニの穴って?★ 生地をムラなく早く乾燥させる為。そしてソースをしっかり絡める為。
28	月	【十五夜楽しめましたか? 今日楽しじゃう??】 月見バーグ/なすと玉葱の味噌炒め/ひじきのマリネ/エスニック春雨サラダ/きゅうりの漬物かつお風味/果物	エ:306 た:15.3 塩:3.3	仕事が忙しくて十五夜が楽しめなかったら絶対これ! 子供みたいにうきうきさせて作ってみました
29	火	【とろ〜りクリームが中から! サンマ*マジで最高です!】 カニクリームコロッケ(付)ブロッコリー/シャキシャキ根菜サラダ/白滝の山菜炒め/さんまの竜田/大根ととろろ昆布の漬物	エ:368 た:9.5 塩:2.4	秋刀魚水揚げ減少なんて耳にするけど、それでも提供したいんです! 本気です!!
30	水	【アンニョンハセヨ・こんにちわ・韓国へようこそ】 タッカルビ〜韓国風鶏肉の炒め煮/青菜のナムル/小松菜のくるみ和え/わかめの中巻サラダ/いんげんのピリ辛和え/フルーツ杏仁	エ:253 た:12.3 塩:2.2	『タッ』は鶏という意味 食欲をそそる香辛料を使い胃袋と心を満たしたいという思いなんです

【ヘルシーメニュー料金】			
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
(中粒米半ライス)	白ごはん大盛り 554kcal		

宝石米シリーズメニュー

- ・日の丸弁当 つばき鶏そば入り 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)
- ・昔懐かしい段のり弁 全て一流食材使用 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!! 牛肉と真ん中には負けません!
 もちろんおかずとセットもOK!

筑波鶏そばろ 茨城県産蓮根入
 茨城県産梅干 (吉田屋・大洗)
 茨城県産 卵焼き
 牛肉しぐれ煮

9月中旬頃 水戸駅でのデビューが決定!
760円(税込)