

平成27年10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。

★週替わりメニュー★

	9/28(月) ~10/3(土)	10/5(月) ~10/10(土)	10/13(火) ~10/17(土)
463円 (税込500円) ライス付	山椒がピリッと 豚バラ肉の 山椒味噌焼	人気ナンバー1メニュー 鶏竜田と海老の 中華マヨ和え	NEW スパイシーすき焼き 温玉添え ピリ辛味がご飯によく合う!
并463円 (税込500円) 大盛+50円	明太 チャーシュー丼 自家製チャーシューが絶品 豪華海老天付	今年も月見の季節が来た! 月見焼肉丼	天丼 海老天ダブル6本+200円
冷し麺463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付+70円	海老天 カレーうどん	山菜うどん 一口天ぷら付 (ごぼう&人参&南瓜) うどん・そばメニューは、具材・スープを麺にかけて約3分間電子レンジで温めるとあたたかいうどん・そばが食べられます。	10月10日で冷し麺シリーズは、終わりとなります。今シーズンもたくさんのご注文ありがとうございました。来年もよろしくお願ひします。
魚463円 (税込500円) ライス付	脂ののって柔らかい! 銀鮭の西京焼き	定食の定番メニュー サバ味噌煮	カレイのからあげ たっぷり野菜あんかけ
鍋	今年も鍋メニュー始めました! 固形燃料と台がセットになっていて温かいものがお召し上がり頂けます! 第1弾メニューは……	650円 大人気牛すじシリーズ! 牛すじチゲクッパ ライス付 やわらか牛すじがたっぷり!	

★今月のオススメメニュー★

500円



10/13~10/17

スパイシーすき焼き温玉添え
ピリ辛味に仕上げたすき焼きと温玉が相性バツグン!
ご飯が進む一品です!!

650円



10/13~10/17

牛すじチゲクッパ
ライス付
ピリ辛チゲ鍋にやわらか牛すじをたっぷり入れました!
最後にライスを入れればチゲクッパに! 美味しいチゲに身も心もホッカホカ!!

新米取れました!
今年のななかいの里コシヒカリも美味しいです!!

10月1日(木)の500円日替わりは、新米キャンペーンを行いますので、一度食べてみてください!

スペシャル日の丸弁当
もちろんおかずとセットもOK!
760円(税込)

スペシャル日の丸弁当&2段のリ弁が
10月よりJR水戸駅で販売開始!

印籠弁当も好評販売中!!
印籠弁当 税込1,080円

宝石米シリーズメニュー
・昔懐かしい2段のリ弁 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 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

市民運動会用お弁当お届けします!!
おにぎり弁当や幕の内弁当など
ご予算に応じてお作りいたしますので、
お気軽にお問い合わせください。
《例》幕の内弁当540円税込~
おにぎり弁当450円税込~など

【ヘルシーメニュー料金】

463円 (税込500円) (白ごはん普通盛り)	白ごはん半ライス 201kcal	十穀米半ライス 204kcal
(中穀米半ライス)	白ごはん普通盛り 403kcal	十穀米普通盛り 408kcal + 50円
	白ごはん大盛り 554kcal + 50円	十穀米大盛り 561kcal + 100円

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

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:(10月7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!

10月7日(水)限定メニューは、
「梅しそとんかつ&骨付きソーセージ」
税込700円
前日ご予約受け承ります!



★魚限定メニュー 日程:(10月14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。

10月14日(水)限定メニューは、
「秋の味覚きのこたっぷり銀鮭の塩こうじホイル焼き」
税込650円



10月前半のカレーは... 特別価格500円税込

マッサマンカレー(9月28日(月)~10月3日(土))
バターチキンカレー(10月5日(月)~10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、トマトの酸味が感激の美味しさ♥

ポーク辛~(カレー)(10月13日(火)~17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!
激辛ですので、ご注意ください!!

北海道函館名物
(青森産真イカ使用)
イカめし(白ライスはつきません)
◎期間限定(9/28(月)~10/2(金))
特別価格700円税込



9/28~10/2

つけ鴨そば
大きく切った鴨が入っている贅沢なひと品です!!
※固形燃料がセットになっていて温めてお召し上がり頂けます。
◎期間限定(10月5日(月)~9日(金))
特別価格700円税込



10/5~10/9

じっくり煮込んだハッシュドビーフ
やわらかく煮込んだ大きなビーフがゴロゴロ! お得です!!
◎期間限定(10月13日(火)~16日(金))
特別価格650円税込



10/13~10/16

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	木	ななかいの里コシヒカリ 新米収穫記念! 「宝石米の日」&ご飯がススムメニュー 肉じゃが&若鶏チキンカツ	ペッパーチキン &ロールキャベツ	400円は 標準米 になります サバの カレー醤油焼き	ロールキャベツ&煮物
2	金	食物繊維たっぷりピリ辛鶏ごぼう&白身フライ	ローストビーフ &ウィンナー	かにクリームフライ	ウィンナー&煮物
3	土	サタデースペシャル ハンバーグ弁当	シェフにおまかせ	いりこ菜めしと おかずがいっぱい	シェフにおまかせ
5	月	栄養満点 鮭の醤油焼きと根菜かき揚げ&鶏照焼	鴨スモーク &肉団子	豚肉とキャベツの チゲ炒め	肉団子&煮物
6	火	中華三昧弁当 万年屋オリジナル中華からあげ&八宝菜&春巻	エビチリ &味付海苔	エビカツ	味付海苔&煮物
7	水	キャベツの旨味がたっぷり! 回鍋肉&辛味の効いたアジ四川漬け焼き	チャーシュー &シューマイ	五目野菜炒め	シューマイ&煮物
8	木	体育の日目前メニュー! とんかつ食べて頑張りましょう弁当	中華からあげ &ちくわ天	カレーコロッケ	ちくわ天&煮物
9	金	ぶりぶりがたまらない エビカツ&豆腐ハンバーグ	ベーコンペッパー &揚げ餃子	鶏肉ともやしの オイスター炒め	揚げ餃子&煮物
10	土	菜めしごはんとおかずがいっぱい	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
13	火	食欲の秋 特別メニュー! ヒレカツ&エビフライ弁当	タンダーからあげ &つくね	パンパンジー	つくね&煮物
14	水	やわらかお肉が美味しい! ハニーマスタードチキン&ハッシュドポーク	ミニバーグ &春巻	アジフライ	春巻&煮物
15	木	大好評 味付ご飯の日「栄養満点五目ご飯」 メンチカツ&鶏肉とチンゲン菜のスタミナ炒め 白ご飯ご希望のお客様はお知らせください。	油淋鶏 &ハムステーキ	豚肉とコンニャクの ピリ辛煮 400円は、白米になります	ハムステーキ&煮物
16	金	旬の味 揚げ出し豆腐のきのこあんかけ &イカフライ	豚角煮 &からあげ	チキン照焼	からあげ&煮物
17	土	サタデースペシャル チキン南蛮弁当	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

E: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 白ごはん普通盛り 十穀米半ライス	一口メモ
1	木	【秋の旬・きのこのうまさ爆発です】 きのこ豚肉のうま煮/大根のきんぴら風/カラフルペペロンチーノ/チンゲン菜と干し海老の韓国風ごま和え/里芋の味噌和え/白玉ぜんざい	E:380 た:23.0 塩:2.5	秋の旬・きのこの旨味を存分に引き出したて作りしました!
2	金	【見逃すなかれ、絶賛!!中華弁当再登場!!】 麻婆豆腐/春巻/三色ナムル/春雨のエスニック風/かに風味にら玉/デザート	E:290 た:13.1 塩:3.4	中華街に負けてられない思い出麻婆に力はいってますよ
5	月	【いわしとソースが絡まり美味しさ抜群】 いわしのハニーマスタード焼き/牛蒡と人参の金平/ひじきの煮物/南瓜のそぼろあんかけ/かぶの檸檬漬/漬物	E:305 た:23.8 塩:3.5	10/4 前日いわしの日 みのがしてませんか?? いわしのわは いO(ワ)しね!
6	火	【ガッツつけてさせて頂きます】 豚肉のスタミナ炒め/蓮根のカレー炒め/白滝と木耳の中華風/桜エビ入り炒り卵/キャベツと人参のコールスローサラダ/果物	E:360 た:19.7 塩:2.5	スタミナそろそろ抜けてきてませんか?? FIGHT!!!応援しちゃいます
7	水	【秋の旬にお手間をかけてみました】 鮭のムニエル/タトウイユソース/人参のなめ茸和え/コーンサラダ/じゃが芋とがんと煮/大根とワカメのお浸し/デザート	E:252 た:16.1 塩:2.3	鮭をどこまで美味しく出来るか、そんな事ばかり考えてここに至りました!!
8	木	【柚子の香りがお口の中にはじけます】 鶏肉の柚子香焼き/カリフラワーゆかり和え/いんげんのごま和え/ほうれん草とさつま揚げの煮びたし/もやしのナムル/漬物	E:217 た:14.9 塩:3.0	鶏に柚子の香りが加わりさわやかに ジュシーに美味しさが膨らみますよ
9	金	【スパイシーな味で食欲全開間違い無し】 アジのスパイシー竜田揚げ/小松菜と人参のおから和え/チンゲン菜の緑黄色野菜炒め/ミニウイナナードッグ/肉じゃが	E:270 た:20.4 塩:2.4	スパイシーに仕上げたアジは全力疾走で 食欲をそそります
13	火	【こっくり出来た鶏とさつまはいうことなしです!】 鶏とさつま芋のネギ味噌炒め/とろろ/おくらともやしの和え物/竹の子の土佐煮/人参とジャコの炒め物/キャベツの韓国風漬物	E:253 た:14.9 塩:2.5	鶏とさつま芋を味噌で炒め、こっくりと仕上げました。
14	水	【焼肉いっちゃいますか??】 豚肉の焼肉風/竹輪と野菜の辛子和え/大豆モヤシの中国風和え/わかめの中華サラダ/昆布とえのきのサッと炒め/果物	E:282 た:17.9 塩:3.4	今日は行っちゃいましょう! ランチは焼肉!!!
15	木	【白身フライをより美味しくしたくこうになりました】 白身フライ・野菜のチリソース/ひじきの炒り煮/アスパラの土佐風作り/チーズ入りポテトサラダ/きのこウインナーのソテー/漬物	E:342 た:24.6 塩:3.0	白身フライにかかったソースは、いかに白身フライを美味しくしたくして手間をかけたんです。
16	金	【洋食屋さんのランチメニュー】 ハンバーグデミグラスソース/ほうれん草と海老の和え物/ブロッコリーのチーズ焼き/大豆のペペロン/人参のきんぴら/デザート	E:336 た:20.8 塩:2.6	ことこと煮込んだデミグラスソースで美味しさが倍増しています