

平成27年10月後半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00 までお願いします。 ※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☆

	10/19(月) ～10/24(土)	10/26(月) ～10/31(土)
463円 (税込500円) ライス付	豚ロースにチーズをサンド チーズとんかつ ボリューム満点！	人気の欲張りメニュー ハンバーグおろしソース &エビフライ
丼463円 (税込500円) 大盛+50円	鶏肉と卵の相性がバッチリ！ 親子丼	厚切りチャーシュー6枚付 自家製チャーシュー丼 チャーシューダブル12枚900円
魚463円 (税込500円) ライス付	旬のきのこと卵のけんちん焼 秋のきのこ入り サワラのけんちん焼	銀鮭の西京焼
鍋メニュー 固形燃料付	650円 NEW 骨付きカルビ入り韓国鍋 カムジャタン鍋 半ライス付	600円 NEW チャーシューダブル8枚+300円 味噌ラーメン 自家製チャーシュー4枚付
数量限定 メニュー 売り切れ御免	600円 大人気メニュー！ ふわふわ卵の オムライス	600円 卵感じる ロースかつ丼 自家製ロースカツが抜群に美味しい！

※鍋メニューには、お湯が必要になります。※固形燃料にはライターなど点火するものが必要です。
※土日祭日は、鍋メニュー・数量限定メニューはお休みです。

★今月のオススメメニュー★

500円



10/19～10/24

チーズとんかつ

パワーアップエビフライ1本付
+100円

豚ロース肉の間にチーズを挟んで
とんかつにしました！！
このボリュームに大満足間違いなし！

600円



10/26～10/30

味噌ラーメン

自家製チャーシュー付

固形燃料付きであっかい
ラーメンが食べられます。
チャーシューダブル8枚+300円
ふりかけおにぎり付+70円

650円



10/19～10/23

カムジャタン鍋

半ライス付

骨付きカルビ&バラ肉&
野菜たっぷり！固形燃料
2個付きであつあつです！
普通ライス付+50円

新米



筑波鶏そぼろ
茨城県産蓮根入

茨城県産
卵焼き

茨城県産梅干
(吉田屋・大洗)

牛肉しぐれ煮

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)

●のり弁におかずをプラス

・身身フライ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

宝石米シリーズメニュー

・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)

カレーにトッピング

新登場！

手作りロースとんかつ

1枚+150円

ダブル2枚+300円





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 1080円税込
各種おにぎり(鮭、梅、昆布、明太マヨ)各100円税込

今月の特製メニュー

人気メニュー復活！！

数量限定・売り切れ御免


600円



10/19～10/23

ふわふわ卵の
オムライス

600円



10/26～10/30

ロースかつ丼

卵をたっぷり2個使用した手作り
ロースかつ丼です！
このボリュームで600円はお得です！


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：(10月21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！




やわらかハンバーグを鶏肉で
巻きました！
「チキンロールハンバーグ」
税込780円

★魚限定メニュー

日程：(10月28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。




大人気メニューが復活！
「海鮮天ぷら御膳」
海老天&イカ天&ハモ天&野菜天
天丼のタレと丼ごはんついて乗せれば豪華天丼に！ 税込850円

万年屋特製カレー

特別価格500円税込


大人気！リピーター続出！！

牛すじ煮込みカレー(10月19日(月)～24日(土))



当店シェフが、3時間煮込んだやわらか
牛すじが絶品！！
リピーターの皆様には、お待たせしまし
た！まだ、食べていないお客様は、ぜひ
一度食べてみてください！

マッサマンカレー(10月26日(月)～31日(土))



世界一美味しいと言われる多南部のご
当地カレー！当店シェフが、日本風にア
レンジしました！絶品カレーをどうぞ！！

【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 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 十穀米大盛り 561kcal +100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！
19	月	10月後半も頑張っていきます！ 塩こうじからあげ&野菜たっぷり五目炒め	チャーシュー &ウインナー	クリーミーコロッケ	ウインナー&煮物
20	火	季節の味 きのこ入りデミグラスソースハンバーグ弁当	エビフライ &肉団子	ビリ辛焼肉	肉団子&煮物
21	水	辛さが食欲をそそる！鶏肉のチリソース煮 &チンジャオロース	ホタテ照焼 &揚げ餃子	イカカツ	揚げ餃子&煮物
22	木	2種類のチーズを混ぜ込んだメンチカツ &豚しゃぶのサラダ仕立て	ベーコンペッパー &シューマイ	ホッケ塩焼き	シューマイ&煮物
23	金	ごはんの相性ピッタリ！プリの照焼&エビチリ	ソフトサラミ &からあげ	豚肉とアスパラの 炒めもの	からあげ&煮物
24	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 とおかずがいっぱい	シェフにおまかせ
26	月	ミネラルたっぷり豚肉とカシューナッツ炒め &サワラの味噌焼き	鴨スモーク &ロールキャベツ	鶏肉とインゲンの 味噌炒め	ロールキャベツ&煮物
27	火	宮崎名物 チキン南蛮弁当	海老マヨ &オムレツ	回鍋肉	オムレツ&煮物
28	水	ごはんが進むサバの南蛮揚げ&豚すき焼き	油淋鶏 &春巻	タンドリーチキン	春巻&煮物
29	木	味付けごはんの日「スパイシーチキンライス」 豚肉アスパラ炒め&エビチリ 白ごはんご希望のお客様はお知らせください。	ローストビーフ &ハムステーキ	麻婆ナス 400円は、白米になります	ハムステーキ&煮物
30	金	ハロウィンメニュー パンプキンコロッケ&チキングリル	エビチリ &ちくわ天	白身フライ	ちくわ天&煮物
31	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

ヘルシーメニュー463円(税込500円) 白ごはん普通盛 十穀米半ライス				エ:エネルギー た:タンパク質 塩:塩分	栄養価	一口メモ
19	月	【煮込んだ鯖がジューシーです】 鯖の味噌煮/揚げ出し豆腐/切干大根と油揚げの煮物/海藻サラダ/桜えび入 り炒り卵/果物		エ:365 た:23.4 塩:3.1		鯖は煮すぎると硬くなってしまうので様子 を見ながら煮込みました
20	火	【名古屋名物エビフライ定食】 えびフライ/筑前煮/カリフラワーのカレー炒め/蓮根のきんぴら/小松菜のし らす煮		エ:291 た:14.6 塩:3.5		冷凍えびは海水ぐらいの塩水につけて一 晩冷蔵庫で寝かすと美味さが格別になる よ!
21	水	【シャキシャキ炒めた肉野菜定食】 肉野菜炒め/ほうれん草とパプリカのお浸し/竹輪の磯辺揚げ/大根のにんにく 醤油漬/ペンネのトマト和え/デザート		エ:304 た:17.2 塩:3.2		ペンネはペン先の形をしたものでソースを 絡みやすくする為に表面に筋があります
22	木	【疲労回復間違い無の中華弁当】 酢鶏/ぜんまいの塩昆布煮/蒸ししゅうまい/春雨と野菜のサラダ/揚げ餃子/デ ザート		エ:369 た:14.6 塩:2.6		鶏ももに含まれるビタミンB群や鉄分、お 酢に含まれるクエン酸で 疲労回復はさらに高まります
23	金	【じっくり炒めたカレーは最高級です】 キーマカレー/ごぼうのサラダ/いんげんのお浸し/かぼちゃの甘煮/大豆の磯 煮/果物		エ:395 た:16.8 塩:3.9		キーマカレーのキーマについて キーマとはヒンディー語で挽肉の意味です よ
26	月	【シャキシャキ食感のピーマンと鶏にうなだれちゃう！！】 鶏肉とピーマンの中華炒め/ザーサイ和え/なす炒め/しめじと糸こんにゃくの 煮物/インディアンスパゲティ/果物		エ:238 た:11.6 塩:2.2		ザーサイはカラシ菜の変種で味はサッパリ して苦味があることから脂料理に合うと勤 められてるんです
27	火	【香草で美味しさが濃縮】 たらの和風香草焼き/マカロニサラダ/蒲鉾と三つ葉の卵とじ炒め/ほうれん草 のソテー/人参といんげんの信田煮/漬物		エ:351 た:24.6 塩:3.3		信田煮とは油揚げを使う煮物で大阪和泉 市・信太の森の狐の好物が油揚げ。そん な由来あり！！
28	水	【満足感たっぷり厚揚げの炒め物】 中国風厚揚げの炒め物/春雨サラダ/人参のグラッセ/アスパラのお浸し/小松 菜とあさりの和え物/ししとうのつけ焼きおかかのせ		エ:271 た:13.5 塩:3.5		厚揚げは豆腐の5倍のたんぱく質。3倍の 鉄分。カルシウムはなんと2倍だよ
29	木	【贅沢竜田に贅沢な野菜庵でうまさ倍増】 鶏肉の竜田揚げ・野菜餡かけ/ねぎと椎茸炒め/こんにゃく煮/和風スパゲッ ティ/さつま芋甘煮/白玉ぜんざい		エ:279 た:14.5 塩:2.0		ぜんざい*一休さんが食べた時に「善哉」 (=よきかな)と叫んだ事に由来するという 説有り
30	金	【濃厚ホワイトに旬の鮭が絡み合う美味さ】 鮭のホワイトソースがけ/じゃが芋とがんも煮/いんげんのピーナツ和え/ツナと ネギのめた/きのこのイタリアンサラダ/ミニオムレツ		エ:317 た:23.9 塩:2.1		濃厚に仕上げたベシャメル(ホワイトソー ス)が鮭に絡まる美味さに食欲あっつ間違 い無しです!!