

平成28年1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。

万年屋創業25周年

弊社は、28年2月で創業25周年を迎えます！ここまで来れたのもお客様のご愛顧があったからであり、感謝の気持ちを込めて今月は特別メニューをお届けします！！

★週替わりメニュー★

	1/4(月) ~1/9(土)	1/12(火) ~1/16(土)
463円 (税込500円) ライス付	NEW トマトとチーズがよくあう！ ハンバーグ トマトチーズ 食べごたえ満点！	人気メニュー！ からあげ ゴールデン 美味しい唐揚げにこだわりました！
井463円 (税込500円) 大盛+50円	香味ネギソースが美味しい 中華風からあげ丼	ピリ辛味がごはんとうあう！ 豚バラ丼 ピリ辛コチュジャンダレ
魚463円 (税込500円) ライス付	和食の定番といえば サバ味噌煮	自家製スモークが効いてる スモークサーモン
鍋メニュー 固形燃料付 大盛+50円	650円 豪華海老天3本入り 海老天鍋焼きうどん ふりかけおにぎり付+70円	650円 ライス付 牛すじチゲクッパ 最後にごはんを入れてクッパの完成
数量限定 メニュー 売り切れ御免	600円 オムライス トロトロ卵が美味しい！	650円 NEW 長崎風トルコライス 長崎のご当地グルメです！！

※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★



ハンバーグトマトチーズ
やわらかハンバーグにトマトソースとチーズをかけました！おいしくってボリューム満点！



キーマカレー
インドカレーの一つで、キーマはヒンディー語でひき肉などを意味します！
当店シェフが本格スパイスで仕上げました！！

万年屋特製カレー

特別価格**500円**税込

ポーク辛~(カレー) (1月4日(月)~9日(土))

激辛注意！スパイスの効いた旨辛カレー

キーマカレー (1月12日(火)~16日(土))

新メニュー！本格スパイスのピリ辛キーマカレー

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

カレーにトッピング
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

25周年記念駅弁リニューアル！！

1月1日から印籠弁当、三浜たこめしを新しくします！



水戸駅で好評販売中！

印籠弁当

1,080円(税込)



お弁当箱も一新！

三浜たこめし

875円(税込)

各種駅弁

- ・ダイダラボウのはまぐりめし 875円税込
- ・スペシャル日の丸弁当 760円税込
- ・日の丸弁当 540円税込

今月の特製メニュー

数量限定・売り切れ御免



1/4~1/8

シェフ特製オムライス

みんな大好きトロトロ卵のオムライス！！
デミソースが決め手です！



1/12~1/15

長崎風トルコライス

長崎のご当地グルメ！！
ビッグなとんかつにカレーピラフとパスタのセット！

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：(1月6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！



やわらかくて肉厚でボリューム満点！！
「三元豚のチーズとんかつ」
税込800円

★魚限定メニュー

日程：(1月13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。



今が旬！脂がのってます！
「寒ブリの照焼」
税込800円

★宝石米シリーズ

スペシャル日の丸弁当 760円税込
日の丸弁当 540円税込
にっぽんのり弁 540円税込

【ヘルシーメニュー料金】

463円
(税込500円)
(白ごはん普通盛り)
(+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
+穀米半ライス	204kcal
+穀米普通盛り	408kcal + 50円
+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！
4	月	新春サービスメニュー特選幕の内弁当 鮭の幽庵焼き&とんかつ	エビチリ &シューマイ	白身フライ	シューマイ&煮物
5	火	食物繊維たっぷり豚バラごぼう炒め &カニクリームコロッケ	チャーシュー &ウインナー	鶏肉とニラの 親子炒め	ウインナー&煮物
6	水	コリコリ触感のイカカツ &しゃきしゃきキャベツの回鍋肉	ホタテ照焼 &肉団子	野菜コロッケ	肉団子&煮物
7	木	男性1番人気かあちゃんの肉じゃが &メンチカツ	エビフライ &ロールキャベツ	マーボー炒め	ロールキャベツ&煮物
8	金	スタミナつけましよう 鶏肉と玉ねぎのにんにく醤油炒め&豆腐ハンバーグ	鴨スモーク &オムレツ	イカフライ	オムレツ&煮物
9	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 おかずがいっぱい	シェフにおまかせ

★25周年特別WEEK★

12	火	豪華 みんな大好きエビフライ弁当 タルタルソース付	ローストビーフ &ちくわ天	ひき肉とキャベツの カレー炒め	ちくわ天&煮物
13	水	スペシャルハンバーグデミグラスソース 目玉焼きもついてるよ弁当	エビマヨ &からあげ	うずら串フライ	からあげ&煮物
14	木	万年屋の味 はまぐりめしの日 チキンカツ&豚ひき肉とレンコン甘辛炒め 白ごはんご希望のお客様はお知らせください	ソフトサラミ &つくね串	サバの甘辛焼き 400円は、白米になります	つくね串&煮物
15	金	ガッツリ系メニュー 豚の生姜焼き&チーズメンチカツ	ペッパーチキン &揚げ餃子	豚ごぼう煮	揚げ餃子&煮物
16	土	シェフにおまかせメニュー	シェフにおまかせ	シェフにおまかせ	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)	白ごはん普通盛り +穀米半ライス	栄養価	一口メモ
4	月	【畑の肉・大豆が主役のハンバーグ弁当】 さっぱり豆腐ハンバーグ/ ピーマンともやしの炒め物/ こんにやくと野菜の煮しめ/ テンゲン菜のピリ辛中華風/ 人参のソース炒め/ 水菜とエノキのナムル		エ: 286 た: 16.4 塩: 3.5	豆腐の原料はただ一つ、大豆です。大豆は畑の肉といわれるように、良質なタンパク質や脂質の含有量が多い栄養価の高い食品です
5	火	【いちごの日】 チキンピカタマトソース/ いんげんとかニカマサラダ/ 白菜のおぼろ和え/ キャベツとコーンのお浸し/ 漬物/ いちご大福		エ: 289 た: 14.8 塩: 2.7	イチゴの赤い色素であるアントシアニンは、眼精疲労回復や視力回復に有効とされるほか、活性酸素を減らし、がん予防にも効果があるといわれる
6	水	【愛情込めて炒めたたカレーに一目ぼれ】 キーマカレー/ キャベツの酢漬け/ 蓮根の梅和え/ ほうれん草と春菊の和え物/ 大学芋/ 果物		エ: 370 た: 14.6 塩: 3.4	春菊に含まれている香りの成分は自律神経に作用し、胃腸を活性化し、咳や痰を抑える効果があるそうです。
7	木	【お客様一人一人のことを考えて作りました】1月7日は七草の日 鮭の幽庵焼き/ 七草の卵とじ/ パプリカの金平/ 里芋と大根の煮ころがし/ ひじきと厚揚げの炒り煮/ 漬物		エ: 330 た: 19.6 塩: 2.7	1月7日に、その年1年が健康で、平和に暮らせるようにとの意味を込めて、七草粥を食べます。
8	金	【ガンバツ茨城・頑張っってっぺ茨城弁当】 奥久慈しゃも入り肉団子と白菜のクリーム煮/ アスパラとじゃが芋のチーズ焼き/ 南瓜のニンニク炒め/ もやしの辛子和え/ 春雨サラダ/ デザート		エ: 290 た: 11.4 塩: 2.4	全国特殊鶏味の品評会で第1位を獲得したこともある『奥久慈しゃも』。奥久慈の自然の中で、専用の配合飼料などを与え、手間暇かけて育てられています。
12	火	【ホックリさつまにとろーりはちみつが優しいです】 白身魚のバジル風味焼き/ りんごサラダ/ 白菜とベーコンの炒め/ 小松菜ともやしの和風ツナサラダさつま芋のハチミツ煮		エ: 305 た: 17.4 塩: 2.5	白身魚はたんぱく質が豊富なのに脂肪分やコレステロールが少ない、いわゆる高たんぱく低脂肪食品です
13	水	【食欲をそそる味に誰もがにんまり】 にんにくの芽と豚肉炒め/ 野菜の揚げ漬け/ 大根のゆかり和え/ ひじきの炒り煮/ えのきの中国風/ かぶのしそ漬		エ: 325 た: 16.4 塩: 3.1	にんにくの芽はにおいがやわらかく、沢山の量を食べやすいので効率よく摂取する事が出来ます。カロテンや食物繊維なども含まれています
14	木	【かりっと揚げたジューシー竜田弁当】 チキン竜田・タルタルソース添え/ きゅうりとくらげの酢の物/ ごぼうサラダ/ 切昆布とがんもの煮物/ あさりのだし煮/ デザート		エ: 401 た: 19.0 塩: 3.8	アサリはタウリンのほか、鉄や亜鉛などのミネラルを豊富に含み、コレステロールを下げ、動脈硬化や高血圧症を予防する効果や、滋養強壮にも効果があると言われています。
15	金	【ぷりぷりに仕上げた海老の美味さ爆発です】 海老と竹の子の中華炒め/ 焼売/ 春巻/ 切干大根の中華サラダ/ 人参ナムル/ 玉子焼き		エ: 282 た: 12.0 塩: 3.6	竹の子はカリウム豊富！ナトリウム(塩分)を排泄する役割があり、高血圧に効果があります。また、足などのむくみをとる作用もあるそうです