

平成28年4月前半メニュー

4月4日(月)～4月16日(土)

◎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☆

	4/4(月) ～4/9(土)	4/11(月) ～4/16(土)
463円 (税込500円) ライス付	万年屋人気メニューシリーズ 鶏竜田と海老の中華マヨ和え ピリ辛中華マヨがたまらない	3種セットでボリューム満点 ミックスランチ ローストビーフ&ヒレカツ&豚バラ焼
井463円 (税込500円) 大盛+50円	ピリ辛肉とナムルが美味しい本格味 ビビンバ丼	ネギ香味タレが美味しい 中華風からあげ丼 からあげ5個乗ってます!!
魚463円 (税込500円) ライス付	和食の定番 サバ味噌煮	万年屋人気メニューシリーズ スモークサーモン
冷し麺463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付 +70円	明太とろろってあうんです!! 明太とろろうどん	一口野菜天ぷらがうれしい 山菜そば 一口野菜天ぷら付
数量限定メニュー 売り切れ御免 大盛+50円	600円 チキンとシーフードの パエリア スペインを代表する世界的人気メニュー	600円 NEW ポークソテー ガーリックライス 肉厚ポークソテーがボリュームミー!

★今月のオススメメニュー★

600円



4/4～4/8

チキンとシーフードのパエリア
たっぷりのシーフードと炊き込んだパエリアはスペインを代表する人気料理のひとつです。鶏肉やムール貝などの旨みが出てとっても美味しく仕上がってます!!

600円



4/11～4/15

NEW
ポークソテーガーリックライス
厚切りポークソテーがボリューム満点!ガーリックライスが食欲をそそって、もうたまりません!大満足間違いなしの一品です!!

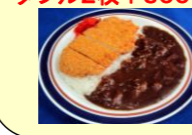
万年屋特製カレー
週替わりカレーメニュー
特別価格**500円**税込

キーマカレー
(4月4日(月)～9日(土))
挽肉とビーンズの食感がたまらないピリ辛カレー。

マッサマンカレー (4月11日(月)～4月16日(土))
世界一美味しいと噂のタイ南部ご当地カレー!

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

各種駅弁
 ・三浜たこめし 880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(梅・シャケ・コブ・明太マヨ)各100円税込

お花見やみんなで集まるときにどうぞ! 万年屋特製巻物パーティー



予約商品

お花見にピッタリ!
特製巻物パーティー
2,000円税込



パーティーオードブル
3,000円～
洋風・中華風などご予算に応じてお作りしますので、お気軽にお問い合わせください

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)

○肉メニュー(4月6日(水))



「ベーコンステーキ
&ヒレカツ」
ペペリーフと
ブロッコリースプラウトを添えて
税込850円

★魚メニュー(4月13日(水))

※魚メニューは、天候等により不漁の場合、お休みすることがあります。



脂ののって美味しい
今が旬のカサゴです!
「カサゴの煮つけ」
税込750円

皇室御献上の浜宮城東松島市矢本アイザワ水産の 焼海苔を使ったにっぽんのり弁当好評販売中!



にっぽんのり弁当
税込540円

のり弁当におかずをプラス
 ・白身フライのせ 650円税込
 ・イカフライのせ 650円税込
 ・からあげのせ 650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)	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)	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!
4	月	活力UP!豚串カツ&春の魚サワラの味噌焼き	ローストポーク&ウィンナー	ハムカツ	ウィンナー&煮物
5	火	スペシャルガッツリ系メニュー!最強コラボ 豚生姜焼き&ジュシーからあげ	海老マヨ&ロールキャベツ	麻婆炒め	ロールキャベツ&煮物
6	水	美味しいですよ!白身フライタルタル &旬の食材豚肉とぜんまいピリ辛炒め	チーズ&肉団子	カレーコロッケ	肉団子&煮物
7	木	絶対にはずせない味!! 万年屋のはまぐりごはんの日 甘辛豚ごぼう&やわらかイカフライ 白ごはんご希望のお客様はお知らせください	チャーシュー &シューマイ	アジフライ	シューマイ&煮物
8	金	食欲そそる鶏肉とアスパラのわさび醤油炒め &カレーコロッケ	鴨スモーク&揚げ餃子	豚肉と チンゲン菜炒め	揚げ餃子&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	菜めしごはんとお かずがいっぱい	シェフにおまかせ
11	月	懐かしい味の厚切りハムカツ &鶏肉とにんにくの芽オイスター炒め	ブリオッシュ&ちくわ天	イカカツ	ちくわ天&煮物
12	火	大人気メニュー名古屋名物 味噌カツ弁当	エビフライ&からあげ	挽肉とキャベツの ピリ辛炒め	からあげ&煮物
13	水	ピリ辛味が食欲をそそる!! 豚肉のチゲ炒め&メンチカツ	ホタテ照焼&つくね串	ハムサラダフライ	つくね串&煮物
14	木	洋風炊き込みご飯の日 みんな大好きハンバーグ&サーモンフライ 白ごはんご希望のお客様はお知らせください	チキンロール&オムレツ	豚肉と白菜炒め	オムレツ&煮物
15	金	この味間違いない! チキン南蛮&豚肉のチャンプルー炒め	エビチリ&ミニコロッケ	サバ生姜焼き	ミニコロッケ&煮物
16	土	スペシャルメニュー 宮城県東松島市産の海苔を使ったのり弁	シェフにおまかせ	スペシャルのり弁	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
4	月	【ほろ苦い蕨の美味しい季節がやってきました】 中国風肉じゃが/ひじきと厚揚げの炒り煮/小松菜とあさりの和え物/ふきの青煮/パプリカのきんぴら/デザート	エ:271 た:14.3 塩:3.2	ふきの茎や葉には高血圧や大腸がんなどの生活習慣病の予防に効果があると言われています
5	火	【♪もりもり野菜で元気盛りだくさん♪】 具沢山!野菜炒め/たこ焼き/さつま芋とレーズンのサラダ/カリフラワーの甘酢和え/水菜とエノキのナムル	エ:260 た:8.6 塩:2.1	レーズンには不足しがちな栄養素、カルシウムやマグネシウム、鉄分、ビタミンB群がバランスよく含まれ、食物繊維も豊富。
6	水	【とろっと卵と鶏のコラボレーションです】 親子煮/枝豆と豆腐のさっぱり和え/ほうれん草のお浸し/大根とコーンのサラダ/キャベツの塩昆布和え/デザート	エ:338 た:20.7 塩:2.7	卵には必須アミノ酸がバランスよく含まれており、私たちの免疫力をアップしてくれます。免疫力は、体に入ったウイルスなどを撃退する力。
7	木	【サクリフライにチリソースが絶妙な一品です】 白身フライ・野菜のチリソース/南瓜のきな粉和え/切干大根と油揚げの煮物/もやしと三つ葉のお浸し/いんげんとカニカマサラダ/煮豆	エ:334 た:15.9 塩:2.4	もやしは低カロリーで健康に役立つ様々な栄養素を含んだヘルシー食品なんです!
8	金	【お腹も胃も満たしてくれること間違い無しの美味さです】 豆腐と豚肉のチャンプル/竹輪の磯辺揚げ/ミニお好み焼き/カラフルペペロンチーノ/春雨のサラダ/漬物	エ:373 た:18.5 塩:2.9	魚で出来ている練り物には人体ではほとんど合成されない上、必要不可欠な『必須アミノ酸』をバランスよく含んでいます。
11	月	【鶏の旨味全開&旬の竹の子に気持ちと和らぐ美味しさです】 鶏つくねと竹の子の煮物/シャキシャキ根菜サラダ/海老とパプリカソテー/バジル風味スパゲティ/揚げ出し豆腐/デザート	エ:345 た:20.1 塩:2.8	竹の子には食べてもわかる通り、食物繊維を豊富に含んでいる為、便秘や大腸がん等の予防に効果があります。
12	火	【まるでトロピカルビーチな気分♪なヘルシーハンバーグ】 豆腐ハンバーグロコモコ風/チンゲン菜のおかか和え/粉ふき芋/蓮根の味噌炒め/春巻/果物	エ:343 た:16.8 塩:3.9	青梗菜にはカリウムやカルシウムが豊富で、ナトリウム(塩分)を排出させる効果があり、高血圧予防に最適です。
13	水	【マスタードマイルドでこくがある仕上がります】 鮭ときのこの粒マスタード/ペンネのトマト和え/じゃが芋のそぼろ煮/ピリ辛糸こんにやく/五色なます/りんごのコンポート	エ:344 た:20.6 塩:2.8	一般にフルーツは焼くと完熟度がアップするといわれ、果物が苦手な方にも食べやすくなります。
14	木	【畑の肉・大豆とトマトの相性に舌鼓!!】 鶏肉と大豆のトマト炒め/スパゲティサラダ/高野豆腐の煮物/大根と干し桜エビの煮物/キャベツともやしのごま和え/漬物	エ:313 た:18.8 塩:3.1	畑の肉大豆!!肉や魚に匹敵する程、豊富なタンパク質が含まれていて、コレステロール、中性脂肪、体脂肪を下げるなど、とても優秀な食材なのです
15	金	【さくくり揚げ物がさっぱりおろしていくらでも食べれちゃう】 ヘルシーチキンカツdeおろし煮/ひじきとグリーンアスパラのサラダ/菜の花のお浸し/わさび風味/さやえんどうとしめじのソテー/三色ピーマンのマリネ/果物	エ:322 た:17.0 塩:2.8	大根に含まれるジアスターゼは消化を助け、ダイエットは勿論、アンチエイジングにも良いんです!!