## 成28年12月後半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00 までにお願いします。 12月19日(月)~12月28日(水)

※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。

◎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、内容が変更になることがございます。 万年屋

## お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104 FAX 029-267-5916

☆週替わり	リメニュー☆	
	12/19~12/24	12/26~12/27
463円 (税込500円) ライス付	みんな大好きすき焼き! 豚すき焼き	大人気セットメニュー 豚角煮&エビチリ
<b>丼463円</b> (税込500円) <sub>大盛+50円</sub>	豪華! 海老天3本付き 天井 海老天ダブル6本は800円	*****ソースが美味しい 中華風からあげ丼
<b>魚463円</b> (税込500円)	様チップでスモークしました スモークサーモン	和食の定番!ご飯と相性パッグン!サバ味噌煮
鍋メニュー	600円 今年の一皿にも選ばれた パクチーのせ。フォー入り。	600円 ピリ辛味であったまる!

鍋·麺 510円 (税込550円)

野菜たっぷり

数量限定

売り切れ御免

556円

(税込600円)

ライスイ

ふりかけおにぎり付+70円 特製デミソースが美味しい 特製デミソースの

長崎風ちゃんぽん

オムライス

トムヤム鍋 パクチー増し増し+100円

固形燃料と加熱用台付きで加熱して熱々を召し上がれます

550円 万年屋特製カレールーが決め手 カレーうどん

ふりかけおにぎり付+70円

チゲ鍋

今年最後のカツ丼!!

カツ丼

たっぷり卵でとじました!

※数量限定メニュー・鍋メニューは、土日祝日がお休みとなります。

※鍋メニューにはマッチやライターが必要になります。 ※12/28(水)の调替わりメニューはお休みで



トムヤム鍋

今年の一皿にも選ばれた パクチー料理。 フォー入り。パクチーのせ。



豚角煮&エビチリ

豚角煮とエビチリのお得なセット メニュー!! 柔らか豚角煮でご飯がススム!

パクチー増し増し+100円

週替わりカレーメニュー 特別価格500円稅込

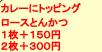
ライス大盛+ 50円 ルー大盛 +100円 マッサマンカレー

(12月19日(月)~24日(土))

世界一美味しいと言われるタイ南部のご当地カレー

(12月26日(月)~28日(水)) 激辛注意!しびれる辛さが美味しいカレー!

カレーにトッピング







カレーとセットで 250円に!

たっぷり野菜の体きれいサラダ 日替わりでノンオイル ドレッシング付 300円税込

からあげポテトセット からあげ6個入り 350円税込

カレーとセットで 300円に!

acebookやtwitter、instagramで最新情報 ・本日の日替わりメニューなどお得な情報

お弁当の万年屋

各種おにぎり(梅・シャケ・コブ・明太マヨ)各100円税込 ツナマヨおにぎり100円税込

ななかいの里コシヒカリ新米収穫!!

大洗吉田屋の茨城県産梅干し使用 日の丸弁当 540円税込

スペシャル日の丸弁当 760円税込

クリスマスメニュー予約受付中!



クリスマスバーレル (3人用) 1500円税込

フライドチキン×3 からあげ×3 ポテトフライ3人前 ミニドック×3

(3人用~) 1800円税込~ 〇内容

エビマヨ×3スモークサーモン×3 フライドチキン×3 カプレーゼ×3 ローストビーフ×3 彩りサラダ パジルチキン×3

クリスマスオードフル



ローストチキン 300円税込/本

一緒に お届け!

買えるよ!

25日限定

## 



仕事納めや 仕事始めにどうぞ!

**华烧**肉弁当 800円税込

**嵌選した素材を生かした限定メニュー!毎週水曜日** 限定です!!



ぶっといエビフライが2本 ついた豪華メニューです! 「今年最後の贅沢! 大エビフライ2本」 900円税込

【白ごはん・十穀米の料金及びカロリー表】

463円 (税込500 (白ごはん普通盛り)

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

パワーアップ弁当!! 400円にプラス50円で 日替り371円 日替り463円(税込500円) 500円プラス100円 税込400円 おかず2品サービス ホタテ照焼 鶏肉とニラの 月 ピリ辛挽肉と白菜炒め&食欲そそる豚串カツ ロールキャベツ&煮物 &ロールキャベツ 炒め物 ポークパストラミ リューム満点MIXフライ弁当 20 火 タンドリーチキン 肉団子&煮物 &肉団子 エビフライ&メンチカツ&白身フライ) エビマヨ&ウィンナー 21 甘辛く仕上げた豚すき&サバ南蛮揚げ 麻婆春雨 ウィンナー&煮物 -足早いクリスマスメニュー! エビフライ 22 木 サーモンフライ からあげ&煮物 ニューテイズで ど~んと1本骨付きローストチキン &からあげ のり弁とおかずが シェフにおまかせ ± のり弁とおかずがいっぱい シェフにおまかせ いっぱい シャキッとレンコンと豚肉炒め&柔らかイカフライ チャーシュー&ちくわ天 カレーコロッケ ちくわ天&煮物 今年最後の中華御膳弁当 豚角煮 27 火 白身フライ シューマイ&煮物 &シューマイ 可鍋肉&春巻 特別価格650円 750円 仕事納め御膳 28 水 蕎麦&海老天&焼肉弁当&菜めしごはん &ウィンナー 白ご飯ご希望のお客様はお知らせください。

> 12月28日(水)は、御用納めメニューとカレー、牛焼肉弁当のみとなります。 今年もご愛顧いただき誠にありがとうございました。来年もよろしくお願いいたします。



2016年御用納め御膳

蕎麦&海老天&焼肉弁当&菜めしごはん

650円税込

プラス100円でローストビーフ&ウィンナー追加 ◎事前ご予約承ります。 ◎使い捨ての容器でもお届けできます。

エ:エネルギー た:タンパク質 塩:塩分

	B	曜日	ヘルシーメニュー463円(税込500円) <sup>白ごはん普通盛</sup> +競米半ライス	栄養価	ーロメモ
	19	月	【ネギの風味+味噌の風味=食欲度アップ】 鯖の葱味噌焼き/かに風味サラダ/ブロッコリーと海老のイタリアンソテー/ 金平ゴボウ/広東風野菜炒め/果物	た:19.0	ごぼうは水溶性、不溶性共に食物繊維を豊富に 含み便秘の解消に効果大。不溶性食物繊維の リグリンは腸内の発ガン性物質を吸収し、大腸 がんの予防効果があると言われます。
B	20	火	【ハンバーグとすき焼きの最強コンビの登場です】 ハンバーグすき焼き風/白菜とザーサイの和え物/ニラと竹輪の炒め物/ミニオムレツ/竹の子のひじき煮/デザート	た:20.0	白菜の特徴の1つとして栄養素が95%が水分と言う事があります。その為100gあたりのカロリーは14kcalと、とても低くなっていて、ダイエットにも効果的な食材です。
	21	水	【ちょい辛ソースで煮込んだ鶏に惚れてしまうやろ~】 鶏肉のチリソース煮/スナップえんどうと豆腐の胡麻和え/里芋の味噌田 楽/スパゲティサラダ/白滝と蓮根の甘辛煮/かぶのしその漬物		里芋のぬめり成分ガラクタンには脳細胞を 活性化させて老化や痴呆やボケを予防する 効果もあり、注目されています。
	22	木	【いわしがお洒落な姿になってまるでご馳走みたい】 いわしのパン粉焼き/茄子のトマト炒め/ほうれん草の朝地和え/春雨と シーフードの韓国風炒め/ひじきとグリーンアスパラのサラダ/大根ととろ ろ昆布の漬物	工:321	いわしに含まれるEPAは肝臓の機能を高めて中性脂肪を取り込んで分解して排出させるという働きをしてくれます。
	26	月	【人気の豚生姜!なくなる前に注文してください】 豚肉生姜炒め/切干大根ときゅうりの和え物/キャベツと卵のゴマだれサラダ/小松菜と車麩の煮物/南瓜のはちみつレモン/漬物	エ:293 た:16.8	蜂蜜のブドウ糖にはエネルギーとして代謝 されるのが早いという特徴があります。ま た、蜂蜜は脳へのエネルギー供給にも優れ ています。
	27	火	【海苔の風味を独り占めしてもらいたいんです】 鱈の竜田揚げ青のり風味/じゃが芋の味噌パター煮/具沢山ビーフン/厚 焼卵のわかめ餡かけ/根菜の金平/漬物	た:19.2	青のりに含まれるビタミンB1・B2が新陳代謝を高める!蛋白質は消化が良いカリウムでむくみ防止、マグネシウムで基礎代謝アップ!カルシウムで突然死予防!!