

平成29年4月前半メニュー

4月3日(月)～4月16日(日)

◎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。
 ◎日祭日は、週替わりメニューは、お休ませております。
 ※仕入都合上、内容が変更になる場合がございます。



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

☆週替わりメニュー☆

	4/3～4/8	4/10～4/15
463円 (税込500円) ライス付	大きい具材で大満足! 大き目具材の黒酢酢豚	550円 欲張りセットメニュー エビチリ&豚バラ竜田
丼463円 (税込500円) 大盛+50円	でっかいチキンカツでお腹いっぱい!! ジャンボチキンソースカツ丼 味の決め手は特製ソース!	お肉の盛付がインパクト大!! 豚丼 肉倍増! ダブル豚丼900円
魚463円 (税込500円) ライス付	新型オープン導入で美味しさアップ! スモークサーモン 焼き目がついて食欲そそる!	玉子とマヨネーズでふわり仕上げた サワラのけんちん焼
冷し麺 463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付 +70円	600円 豪華海老天のせ 海老天カレーうどん スープと具材を開けて電子レンジで約2分間温めると温かくして召し上がれます。	600円 サクサク鶏天が美味しい! 鶏天そば
数量限定メニュー 売り切れ御免	600円 NEW 肉チャーハン 静岡県伊豆稲取のご当地グルメ	600円 NEW 牛紙カツのハヤシライス 京都から来たビーフ紙カツです!

※鍋メニューにはマッチやライター、お湯が必要になります。

★おすすめメニュー★

500円

4/3～4/8

黒酢で本格酢豚

やわらかお肉と大きく切った具材がとってもおいしい黒酢の本格酢豚!
酸味と甘みのバランスが絶妙で後引くおいしさです!

600円

4/3～4/7

肉チャーハン

静岡県伊豆稲取のご当地グルメ「肉チャーハン」です。黄金色のチャーハンに、豚肉と野菜のコーポがたまりません! リピーター間違いなし!!

600円

4/10～4/14

牛紙カツのハヤシライス

京都で人気の牛紙カツをハヤシライスに乗せました!! 薄く広げた牛肉をカツにしているの、ボリュームもばっちり!

週替わりカレーメニュー
500円 税込
人気ナンバー1 牛すじ煮込みカレー
 (4月3日(月)～8日(土))
当店シェフが3時間煮込んだ牛すじがトロトロで絶品!

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

カレーにトッピング
 ロースとんかつ
 1枚+150円
 2枚+300円

キーマカレー
 (4月10日(月)～4月15日(土))
 挽肉とピーンズの食感が美味しいピリ辛カレー!

300円 カレーとセットで

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

鶏肉高騰のため
 からあげポテトセット
 からあげ5個入り
350円 税込

カレーとセットで
300円 に!

Facebookやtwitter、instagramで最新情報や本日の日替わりメニューなどお得な情報を更新中!!

お弁当の万年屋 で検索

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

4月6日7日10日は、小中学校・高校の入学式! 事前注文でお赤飯もお届けします!
1人前300円 税込

皇室御献上の浜「宮城県東松島市矢本」の新海苔使用。

にっぽんのり弁 540円 税込

のり弁におかずプラス 各650円 税込
 白身フライのせ
 イカフライのせ

大洗吉田屋の梅干し使用
 日の丸弁当540円 税込
 スペシャル日の丸 760円 税込

のり弁・日の丸におかずをプラスでデラックスに!
 内容 塩こうじ唐揚げ2個
 万年屋特製タコ揚げ1個
 卵焼 日替わり惣菜
870円 税込
 デラックス(のり弁、日の丸)
1080円 税込
 デラックススペシャル日の丸
 ※1080円1296円にもアレンジ可能

4月8日(土)から海浜公園売店(土日限定)でお弁当販売!
 三浜たこめし・ダイダラボウのはまぐりめし各880円
 印籠弁当1080円
 牛焼肉弁当1080円
お花見弁当1080円

お花見用オードブル
お作りします!
 ご予算や内容などはお電話でご相談ください!

限定メニュー
 厳選した素材を生かした限定メニュー! 毎週1回限定です!!

800円
 柔らかくジューシーな三元豚にチーズを挟んでとんかつに!
「三元豚のチーズとんかつ」
800円 税込

4月5日(水)

750円
 南蛮ソースとタルタルソースがよく合う。ご飯がススム一品です
「宮崎チキン南蛮」
750円 税込

4月12日(水)

日替わり400円・500円や週替わりメニューも十穀米に変更できます!!

【白ごはん・十穀米の料金及びカロリー表】

463円 (税込500)	白ごはん半ライス	201kcal
(白ごはん普通盛り)	白ごはん普通盛	403kcal
(白ごはん大盛り)	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)	十穀米普通盛	408kcal + 50円
(十穀米大盛り)	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!! 500円プラス100円	日替り371円 税込400円
3	月	香ばしく仕上げました! カリッと焼き目がついてジューシーなチキンバジルソテー	チャーシュー&ウィンナー	挽肉とジャガイモのカレー炒め
4	火	エビフライ2本! 春爛漫弁当(タルタルソース付)	ローストビーフ&肉団子	豚肉とキャベツのチゲ炒め
5	水	シャキシャキタケノコと豚肉の中華炒め	エビフライ&からあげ	タンドリーチキン
6	木	祝! 入学式始業式 皆様に多幸がありますように 万年屋オリジナル!! ぎっしりタコが詰まったタコボールフライ	チャーシュー&ウィンナー	麻婆炒め
7	金	7日10日は入学式!! おめでとうメニュー スペシャル弁当 ヒレカツ&からあげ	ローストビーフ&肉団子	白身フライ
8	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
10	月	味噌の風味とコクがGoodな鶏肉炒め	エビフライ&からあげ	ポークビーンズ
11	火	病みつきな辛さの豚肉と春キャベツ炒め	チャーシュー&ウィンナー	鶏肉と牛蒡のピリ辛煮
12	水	ご飯との相性ばっちり! インド風カレーフライ	ローストビーフ&肉団子	回鍋肉
13	木	中華御膳弁当 チャーハンの日 八宝菜 白ご飯ご希望のお客様はお知らせください。	エビフライ&からあげ	玉子サラダクノードル
14	金	ふっくらに仕上げたアジフライ	チャーシュー&ウィンナー	チキンクリームフライ
15	土	シェフにおまかせ	シェフにおまかせ	シェフにおまかせ

400円に+50円でおかず2品サービス

+50円でご飯がチャーハンに変更

400円に+50円でおかず2品サービス

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
3	月	【旬! キャベツがとっても美味しい時期です】 豚肉と春キャベツの生姜焼き/蓮根の梅和え/竹の子のひじき煮/いんげんのお浸し/ポテトサラダ/果物	エ:336 た:15.8 塩:1.9	春キャベツのビタミンCは他の季節に収穫されるより、1.3倍多く、カロテンに関しては約3倍の含有量です。
4	火	【旨さの全てを卵で包み込んだ一品です】 カツ煮/もやしと三つ葉のお浸し/イカと季節の野菜のソテー/ピリ辛系こんにゃく煮/海藻サラダ/漬物	エ:306 た:13.6 塩:3.2	春に収穫された『根みつば』は『切りみつば』よりもカロテン、鉄分が3倍、カルシウムやビタミンCも2倍多く含まれており、香が強く味も良いです。
5	水	【風味をきかせた鮭は一手間かかっています】 鮭のムニエルイタリア仕立て/コールスローサラダ/エビとパプリカのソテー/アスパラとじゃが芋のチーズ焼き/スパゲティバジル和え/デザート	エ:308 た:23.7 塩:2.3	パプリカはのピーマンよりビタミンCが倍以上含まれており、特にオレンジはたった1/6個、赤は1/3個分で一日の必要量を摂取することができる量が含まれています。
6	木	【こくが決め手のご飯が進む味付けです】 鶏もも肉と根菜の炒め煮/ニラ卵炒め/胡瓜の中華風甘酢漬け/スナックエンドウと豆腐の胡麻和え/大根とあさりの煮物/漬物	エ:297 た:18.4 塩:2.7	あさはりはビタミンB12を沢山含んでいて、体内のDNA合成と調製、更に脂肪酸の合成とエネルギー生成に大きく関するビタミンで正常な細胞や赤血球の生成を助けます。
7	金	【菜の花の美味しい季節に春を感じます】 さわらのオレンジ揚げ/もやしと人参のお浸し/ほうれん草としめじの和風サラダ/野菜の煮物/菜の花の辛子和え/漬物	エ:326 た:19.0 塩:3.1	菜の花やアスパラ菜などにはβカロテンが豊富に含まれています。βカロテンは抗発ガン作用や免疫賦活作用で知られています。
10	月	♪春色にほんのり色づいたのサクサクかき揚げ♪♪ 桜えびとコーンのかき揚げ/水菜のおかか和え/肉団子シャリアピン/小松菜と高野豆腐の煮びたし/春雨のシーフードの韓国風炒め物/デザート	エ:323 た:17.8 塩:2.4	かつお節は脂肪酸化や動脈硬化を防ぐビタミンEのほか、日本人に不足しがちなカルシウム・ミネラルを含み、しかも脂肪分はわずか3%! 栄養価が高くヘルシー!
11	火	【酸味と甘さのバランスのとれた人気の味!】 酢鶏/ピピンパ/青梗菜の生姜風味/アスパラのお浸し/具沢山ビーフン/大学芋	エ:310 た:13.8 塩:2.8	アスパラに含まれるアスパラギン酸はアミノ酸の一種で新陳代謝を促し、疲労回復やスタミナ増強に効果があるそうです。
12	水	【人気の生姜焼き! 生姜の風味で食欲増進!!】 豚肉の生姜焼き/白滝の山菜炒め/ふきの青煮/もやしとゆかりの和え物/さつま芋の甘煮/漬物	エ:325 た:17.3 塩:2.5	もやしにはカリウムが含まれている為、血圧を下げる効果があります。また、免疫機能、疲労回復、月経不順等に効果を発揮します。
13	木	【人気のプルコギをこの機会に是非ご賞味下さい】 プルコギ/ポテトのチーズまぶし/切干大根のはりはり漬け/ピリ辛ブロッコリー/切り昆布の煮物/きゅうりとメンマのゴマ油風味サラダ	エ:327 た:17.1 塩:3.1	メンマは食物繊維を含んでいます。メンマに含まれる食物繊維は「不溶性食物繊維」です。身体にいらぬ不要なものを排出してくれるデトックス効果が期待できます。
14	金	【食べて納得のうまさ、まずは食べてみてください】 豚肉の梅和え/野菜のキンピラ風煮/里芋田楽/かぼちゃサラダ/牛蒡の胡麻ドレッシング和え/漬物	エ:336 た:14.8 塩:3.2	南瓜にはビタミンB1を含み疲労回復やイライラを軽減させる作用があります。うなぎに多く含まれている栄養素です。