

平成29年7月前半メニュー

◎当日のご注文は、AM10:00までお願いします。7月3日(月)～7月16日(日)
 ※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。
 ※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☆

	7/3(月)～7/7(金)	7/10(月)～7/14(金)
463円～ (税込500円) ライス付	550円 名古屋名物 味噌カツ	550円 暑い日にさっぱり!! 豚しゃぶとろろ
丼463円 (税込500円) 大盛+50円	自家製チャーシュー6枚のせ チャーシュー丼 チャーシューダブル12枚は900円 夏にさっぱり黒酢あん!	豪華海老天3本&夏野菜天ぷら 夏野菜の天井
魚463円～ (税込500円) ライス付	サバの竜田揚げ 黒酢あん 黒酢で食欲増進、疲労回復	550円 西京味噌が決め手 銀鮭の西京焼き
冷し麺 463円 (税込500円) ふりかけおにぎり付 +70円	台湾ミンチが決め手の絶品名古屋めし 台湾まぜそば	スパイシーなカレースープで食欲増進! カレーラーメン
数量限定 メニュー 売り切れ御免	600円 世界的に人気のスペイン料理 旨辛トマトソースの パエリア	600円 ハルチャー チャーハン&旨辛四川風春雨のコラボ

★おすすめメニュー★

500円



7/3～7/7
**サバの竜田揚げ
黒酢あん**

サバの竜田揚げにさっぱり黒酢あんをかけました! 黒酢には食欲増進、疲労回復の効果あり!!

500円



7/3～7/7
**豚しゃぶうどん
すだち風味**

夏にさっぱり!! すだち風味のおつゆで暑い日にもツルツルいけちゃいます!

600円



7/10～7/14
ハルチャー

本格チャーハンとピリ辛味に仕上げた春雨の旨煮が絶妙なコンビネーション!
ボリューム満点です!

週替わりカレーメニュー

バターチキンカレー
500円税込
(7月3日(月)～8日(土))
挽肉とビーンズの食感が美味しカレー!

ビーフカレー
550円税込
(7月10日(月)～15日(土))
ゴロゴロビーフが満足感100%!
絶品ビーフカレー!

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

カレーにトッピング
ロースとんかつ
1枚+150円
2枚+300円

300円

たっぷり野菜のサラダ
ノンオイルドレッシング付
300円税込

350円

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
50円引き!

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・ツナマヨ)
各100円税込

7月25日(火)8月6日(木)は土用の丑の日!
万年屋特製うな丼でスタミナアップ!
発熱容器で熱々が食べられます
特製うな丼1,300円税込
牛焼肉弁当
1,080円税込




土曜メニュー
 ○日替わり弁当(400円、500円)
 ○からあげ弁当550円
 ○週替わりカレー500円～550円
 冷やし麺○7/8(土)豚しゃぶうどんすだち風味500円
 ○7/15(土)台湾まぜそば500円



皇室御献上の浜「宮城県東松島市矢本」の新海苔使用。

テラックスのり弁・日の丸リニューアル!

内容 唐揚げ2個 牛しぐれ煮
エビフライ1本 サラダ
日替わり惣菜

870円税込
テラックス(のり弁、日の丸)
1080円税込
テラックススペシャル日の丸

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

にっぽんのり弁
540円税込

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!!

7月5日(水)

柔らかくてジューシーなステーキと
フリフリエビのフライのセット!
**「メカジキのステーキ
&エビクリームフライ」**
税込750円

7月12日(水)

ネギたっぷり
南蛮ソースが美味しい
「チキン南蛮グリル」
750円税込

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	403kcal
	白ごはん大盛り	554kcal + 50円
	(白ごはん普通盛り)	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!! 500円プラス100円	日替り371円 税込400円	
3	月	ごはんモリモリ暑さに負けない! 豚バラもやしのカレー炒め	とろろ&ウィンナー	エビカツ	400円に +50円 でおかず 2品 サービス
4	火	人気のとろり感が最高なチーズインハンバーグ	手作りエビフライ	豚肉と白菜の オイスター炒め	
5	水	辛さとうま味がマッチした四川風麻婆茄子炒め	吉田屋のでっかい梅干し &肉団子	サワラのピリ辛焼き	
6	木	満足感◎のエビフライ&塩こうじからあげ	とろろ&ウィンナー	カレーコロッケ	
7	金	SP七タメニュー 五目ちらし寿司 チキンカツ&肉野菜炒め 白ご飯ご希望のお客様はお知らせください	手作りエビフライ	白身フライ	+50円で ごはんが 五目ちらし 寿司に
8	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	400円に +50円 でおかず 2品 サービス
10	月	辛味の効いたアジア風豚肉のバジル炒め	吉田屋のでっかい梅干し &肉団子	チキン照焼	
11	火	たまには洋風弁当 カニクリームコロッケ&サバカレーチーズ焼き	とろろ&ウィンナー	鶏肉とナスの チリソース炒め	
12	水	トントンメニュー 甜面醬の旨みがGood豚キャベツ炒め&とんかつ	手作りエビフライ	メンチカツ	
13	木	暑い日にはラテンのノリで吹き飛ばそう! でっかいスパイシーチキンソテー サルサ添え	吉田屋のでっかい梅干し &肉団子	挽肉とキャベツの 炒め物	
14	金	みんな大好きからあげ& タルタルソースに白身フライ	とろろ&ウィンナー	鶏肉とアスパラの 味噌炒め	
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	

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	【アクセントの辛味が食欲をそそるカギです】 鶏肉の辛味噌焼肉/揚げ出し豆腐/ひじき五目煮/海老とパプリカのソテー/胡瓜の中華風甘酢漬物	エ:334 た:20.0 塩:2.8	パプリカに含まれるビタミンP 壊れやすいビタミンCをフォローしながら自分も活性酸素の除去してくれるのがビタミンPなのです。
4	火	【夏の一品と言ったらこれ! 美味しさ格別!】 豚肉と豆腐のチャンプルー/春巻き/キャベツと青しそのサラダ/高野豆腐と南瓜の含め煮/春雨のエスニック和え/デザート	エ:311 た:12.2 塩:3.2	高野豆腐に含まれる栄養成分、タンパク質(アミノ酸)は体内の新陳代謝を活性化し、コラーゲンの合成には欠かせない成分でもあります。
5	水	【おなか煮ごはんの日 淡白な白身に黄沢野菜で召し上がれ】 おなか煮ごはん/白身魚のスパイス焼き野菜ソテーのせ/チンゲン菜の生姜和え/ツナとトマトのスパゲティ/ブロッコリーとチーズのサラダ/セロリの漬物/	エ:253 た:19.7 塩:2.9	ごはんがサービスでおなか煮ごはんになります。おなか煮ごはんのカロリーは白飯と同じです。チーズはタンパク質、脂質やビタミン、ミネラル豊富でコップ1杯(200ml)の牛乳とチーズ20gが丁度同じくらい。
6	木	【満腹感抜群のジューシー厚揚げが刺激的な美味さ】 厚揚げの豆板醤炒め/豚肉の梅和え/シーフード入り海藻サラダ/キャベツと三つ葉のお浸し/玉子焼き/オレンジ	エ:290 た:20.0 塩:2.6	最近では梅干には殺菌効果だけではなく生活習慣病や癌を予防する効果まであることが分かってきたそうです。
7	金	【ガツンとした時、疲れを感じたらこれに決まりでしょう】 豚キムチ炒め/しし唐揚げ焼肉おかつのせ/大根サラダ/三色お浸し/胡瓜の酢の物/金時豆とさつま芋の煮物	エ:262 た:13.2 塩:2.4	キムチには整腸作用、便秘改善の効果があります。キムチには植物性乳酸菌のラクトバチルス乳酸菌が含まれ胃酸に強く腸内まで届く特徴があります。
10	月	【さっぱりと仕上げた和風おろしでどうぞ】 ヘルシーチキンカツさっぱりおろし煮/バジルスパゲティ/ほうれん草とコーンのガーリック炒め/しらすとニラのお浸し/イカと葱のぬた/漬物	エ:337 た:22.7 塩:2.6	葱に含まれる栄養素はビタミンA・C・βカロテンやカルシウムとなります。葱に含まれるアリシンはビタミンB1の吸収を助けてくれるものです。
11	火	【魚に野菜にバランス抜群 味の染みた南蛮漬けです】 ますと切干大根の南蛮漬け/五目野菜炒め/もやしと竹輪の和え物/がんも煮/ツナマカロニサラダ/漬物	エ:330 た:16.3 塩:2.9	ますに含まれるドコサヘキサエン酸(DHA)は脳細胞を活性化させ老人性認知症の改善に有用とされています。
12	水	【菜めしの日 世界の味に挑戦 黄沢気分のランチが出来ました】 菜めし/牛肉の韓国風焼肉/もやしのナムル/ビーフンサラダ/蓮根の大納言煮/リンゴとキャベツのコールスローサラダ/大根と人参の柚子和え	エ:330 た:19.1 塩:2.6	ごはんがサービスで菜めしになります。菜めしごはんのカロリーは白飯と同じです。りんごにはアップルフェロンという成分があり、虫歯予防の効果があると言われています。
13	木	【絶妙仕立てのバランスのとれた館で】 酢豚/きゅうりとメンマのゴマ油風味サラダ/じゃことチンゲン菜のお浸し/甘辛ごぼう/揚げ餃子/デザート	エ:301 た:16.2 塩:2.4	ジャコは骨や内臓を気にすることなく丸ごと食べれるのでカルシウムがとっても豊富です。
14	金	【マーマレードの優しい甘さと酸味が決めて!!】 チキンのマーマレード焼き/ウィンナーとなすのチリソース風/えのきと小松菜の煮びたし/キャベツの辛子和え/アスパラの磯風味/漬物	エ:340 た:16.0 塩:2.8	アスパラは免疫力アップや疲労回復、さらには肝機能改善など若い女性から壮年の方々にまで広い世代にありがたい効能が一杯です。