

平成29年12月後半メニュー



◎当日のご注文は、AM10:00までにお願います。
※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。
※仕入都合上、内容が変更になる場合がございます。

12月18日(月)~12月31日(日)

お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

☆週替わりメニュー☆

	12/18(月)~12/22(金)	12/25(月)~12/27(水)
年末応援メニュー 税込500円	みんな大好き!定番パスタ スパゲッティ ミートソース	電子レンジで約3分温めると熱々がお召し上がりいただけます!
510円 税込550円 ライス付	甘酢あんが優しい味! からあげ弁当	人気の定番メニュー 豚竜田の甘酢あん
丼510円 税込550円 大盛+50円	中華の定番エビチリ エビチリ丼	甘辛味が病みつきに! ヤンニョムチキン丼
魚510円 税込550円 ライス付	一日分のEPA1800mgが摂れます! サバ味噌煮	桜チップで自家製スモーク スモークサーモン
鍋556円 税込600円 ふりかけおにぎり付+70円	炙りチャーシュー 味噌ラーメン	鍋メニューにはライターなど火をつけるもの、お湯が必要です。ご注意ください。
限定556円 税込600円 大盛+50円	たっぷり卵2個でとじました! カツ丼	
スペシャルメニュー 税込700円	ミルフィーユカツ マヨチーズ入り	チーズ入りの衣がサクサク! ミラノ風カツレツ

★おすすめメニュー★

550円

12/18~12/22

エビチリ丼

プリプリのエビにピリ辛チリソースで本格的なエビチリに! 中華料理の定番はやっぱ美味しい!!

550円

12/25~12/27

ヤンニョムチキン丼

コチュジャンベースの甘辛ダレが病みつきに! 韓国料理ヤンニョムチキンを丼にしました!

週替わりカレーメニュー

チキン煮込みカレー
550円税込
(12月18日(月)~12月22日(金))
チキンのうま味が凝縮された深みとコクのあるカレー!

ビーフカレー
550円税込
(12月25日(月)~12月28日(木))
ビーフのうま味が凝縮された深みとコクのあるカレー!

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

カレーにトッピング
ローズとんかつ
1枚+150円
2枚+300円

たっぷり野菜のサラダ
300円
カレーとセットで
50円引き

皇室御献上の浜「宮城県東松島市失本」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760円税込

デラックスの4合・日の丸好評販売中!
のり弁・日の丸弁当におかず(唐揚げ2個、牛しぐれ煮、エビフライ1本、惣菜)をプラス
870円税込 デラックス(のり弁または日の丸)
1080円税込 デラックススペシャル日の丸

2017年中は当店をご利用いただき
心より御礼申し上げます。
2018年も変わらぬお引き立てのほど
お願い申し上げます。
お弁当の万年屋

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

おにぎり(梅・シャケ・明太子・コブ・ツナマヨ)
おにぎり各種 120円
普通盛ライス単品 200円

HAPPY XMAS

万年屋特製パーレル
1500円税込
フライドチキン
からあげ
エビフライ
フライドポテト
各3個入り

骨付きローストチキン
1本300円税込

若鶏の半身揚げ
1000円税込

年末感謝価格
熱々うな丼がお得な価格に!!

万年屋特製うな丼
1200円税込
発熱容器付きでその場で熱々がお召し上がりいただけます!

年末の帰省土産にどうぞ!!
各種炊き込みご飯の素(2合用)
1080円税込~

たこめしの素 1080円
はまぐりめしの素1080円
ホッキめしの素 1620円
奥久慈軍鶏めしの素1620円

ホッキ味噌 648円税込
ホッキ出汁 醤油の素 756円税込

※お弁当と一緒にお届けいたします。
※詳しくはお問い合わせください。

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398円 税込430円
18	月	今年も残りわずか風邪ひきませんように! 栄養満点五目炒め	手作り塩こうじハンバーグ	豚挽肉とジャガイモ カレー炒め
19	火	ほっこり弁当 中までうま味が染み込んだ肉じゃが	手作りエビフライ	ホッケ塩焼き
20	水	満足感◎の生姜焼き&白身フライ	カジキ竜田の甘酢あん	ハムサラダフライ
21	木	お肉柔らかチキンピカタ	手作り塩こうじハンバーグ	豚肉と蓮根の シャキシャキ炒め
22	金	辛!辛! 四川風鶏肉とチンゲン菜炒め	手作りエビフライ	メンチカツ
25	月	Happy Xmasメニュー!! エビフライ&チーズinハンバーグ弁当		豚肉とキャベツの ピリ辛炒め
26	火	ごはんによく合う 豚バラ肉とインゲンのオイスター炒め	手作り塩こうじハンバーグ	サバ照焼
27	水	コクとうま味を凝縮! 回鍋肉	手作りエビフライ	エビカツ
28	木	仕事納めメニュー602円(650円税込) そば&海老天&焼肉		

12月28日(木)は、御用納めメニュー650円、カレー550円、特製うな丼1200円(加熱容器付)のみとさせていただきます。ご注意ください。

日	曜日	ヘルシーメニュー463円(税込500円)	栄養価	一口メモ
18	月	【キャベツのシャキシャキが秘伝味噌とパッチゲ】 回鍋肉/大根と人参の柚子和え/しらすとニラのお浸し/さつま揚げの煮びたし/豆腐と海老の辛味あんかけ/オレンジ	エ:321 た:22.8 塩:2.9	柚子には血管を健康に保つ成分が含まれており血管障害が原因として起こる様々な症状の予防にもなるとも言われています。
19	火	【まるで洋食屋さんのハンバーグを是非!!】 ハンバーグイタリアンソース/小松菜とコーンのガーリック炒め/人参のグランチ/ポテトサラダ/スパイスパスタ/焼きリンゴ	エ:312 た:10.5 塩:2.7	小松菜にはカルシウムが豊富で野菜類トップクラスに入るほど。また、骨の結成(カルシウム沈着)に必要なとされるビタミンも小松菜には含まれています。
20	水	【カレースパイスが食欲をそそること間違いなし】 鶏肉のカレーマリネ焼き/グリーンサラダ/チンゲン菜のアーモンド和え/ポテトのチーズまぶし/スパゲティバジル和え/漬物	エ:335 た:17.5 塩:2.6	カレー粉の香りと辛味と味にはすばらしい効能があり最低でも5種類以上のスパイスを配合。スパイスは漢方薬としても用いられるものも。だからこそ様々な効能が期待できるのです
21	木	【旬の鮭に贅沢野菜のフレンチメニュー】 鮭のムニエルラタトゥイユソース/青菜のお浸し/はるさめサラダ/蓮根の甘酢和え/さつま芋のジャーマンポテト/黄桃	エ:330 た:17.9 塩:2.5	蓮根に含まれるタンニンには血管を収縮させる作用があるため、生の蓮根をおろし搾った汁をさかすきに2.3杯服用すると鼻血・目の出血、子宮からの不正出血の止血に効果が期待できる。
22	金	【漬け込むことで味噌の風味をしっかりとつけました】 豚肉の味噌漬焼/煮物/スナップエンドウと豆腐の胡麻和え/クレソンとキャベツのサラダ/しらすおろし/漬物	エ:308 た:19.0 塩:2.5	クレソンにはカロテンが豊富に含まれています。カロテンは強い抗酸化作用を持ち、血を綺麗にして動脈硬化や高脂血症などの生活習慣病を予防するほか癌や老化を防ぐ効果があります。
25	月	【とびきりのご馳走を召し上げれ】 ローストチキン/シーフードサラダ/ポパイソテー/水菜のイタリアン風味/ペンネのトマト和え/りんごのコンポート	エ:334 た:20.7 塩:3.0	リンゴの皮にはペクチンが多く含まれており、整腸作用を促しコレステロールを排出する作用や便秘を防ぎ大腸がんを予防する効果があります。
26	火	【淡白な白身フライにチリソースでアクセント】 白身フライ・野菜のチリソース/野菜のピーナツ和え/豚肉の梅和え/根菜の金平/里芋田楽/白菜の韓国風漬物	エ:289 た:19.1 塩:3.1	里芋はカリウムを多く含んでいます。ナトリウム(塩分)を排出する役割があり高血圧に効果があります。
27	水	【子供から大人まで大好きミートボールのクリーム仕立て】 ミートボールきのこクリームソース/ピーマンと海老の和え物/カラフルサラダマリネ風/柚子風味のペペロンチーノ/ブロッコリーサラダ/オレンジ	エ:338 た:16.8 塩:3.1	ブロッコリーのビタミンCの含有量はキャベツの3倍以上と言われます。鉄分や亜鉛などのミネラルも豊富なので非常に優秀なお野菜なのです。

日替わり398円(税込430円)・463円(税込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】

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