

平成30年2月前半メニュー

2月5日(月)～2月18日(日)

お弁当の万年屋

TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

◎当日のご注文は、AM10:00までにお願ひします。
※茨城県産米を使用しております。
※仕入都合上、内容が変更になる場合がございます。

2月決算大感謝祭開催！

おかげさまで、弊社は1月末をもって第27期の決算を迎えることができました。これもひとえに日ごろからのお客様のご愛顧の賜物と心より感謝申し上げます。つきましては、日ごろのご愛顧に感謝して「2月決算大感謝祭！」を1か月間開催いたします。寒さ厳しい日々が続きますので、ぜひこの機会に万年屋特製鍋シリーズなどお楽しみください。

○万年屋特製鍋シリーズ

鍋 感謝価格650円→600円

鍋(麺) 感謝価格600円→550円

○カレーフェア

各種カレー感謝価格550円→500円

カツカレー700円→650円！

固形燃料2個付で出
来上がりが早～い

550円

酸辣湯麺



2/5～2/9

ライス大盛+ 50円
ルー大盛 +100円

☆週替わりメニュー☆

特別価格	2/5(月)～2/9(金)	2/13(火)～2/16(金)
鍋麺510円 税込550円 ふりかけおにぎり付 +70円	酸味と辛みが病みつきに！ サンラータンメン 酸辣湯麺	北茨城のソウルフードけんちん 鶏南けんちんうどん
鍋556円 税込600円 ライス付	鍋といえばやっぱりすきやき 豚すき焼き鍋	甘辛いマーボーでポッカポカ マーボー鍋
カレーフェア 税込500円 大盛+50円	チキンの旨みがカレーに溶け出す チキンカレー	ゴロゴロポークが食べ応え◎ ポークカレー
お財布応援 メニュー 税込500円	NEW タイ風やきそば パッタイ・ビーフン タイ料理だけでなく辛い！	NEW エビとニラの 塩焼きそば
510円 税込550円 ライス付	黒酢の風味がおいしい 黒酢酢豚	肉厚胸肉をやわらかく仕上げた やわらかチキンカツ
丼510円 税込550円 大盛+50円	豪華海老天3本入り 海老天丼 海老天ダブル6本はお得な850円	カレー味がびっくりするほどうまい NEW カレー 華麗なる豚丼
魚510円 税込550円 ライス付	桜チップで自家製スモーク スモークサーモン	サワラの竜田揚げ たっぷり野菜あんかけ
SPメニュー 556円 税込600円 大盛+50円	たっぷり卵2個でとじた かつ丼 人気丼メニュー	ニューヨークで人気の屋台めし チキンオーバーライス チリ&ホワイトソースが決め手

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

皇室御献上の浜「宮城県
東松島市矢本」の新海苔使用。
●につぼんののり弁 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

デラックスのり弁・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

数量限定メニュー

700円



2月14日(水)

「筒切りサーモンステーキ

塩こうじ焼き」税込700円

★おすすめメニュー★

500円



2/5～2/9

パッタイ・ビーフン

タイ風焼きそば
辛くなくクセもないの
でみんなに愛される
タイ料理の代表格で
す！

550円



2/13～2/16

やわらかチキンカツ

肉厚の鶏むね肉を
やわらかく仕上げ、
チキンカツにしまし
た！ボリューム満点
です！

日替わり430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円)

(白ごはん普通盛り)

(十穀米半ライス)

白ごはん半ライス

白ごはん普通盛り

白ごはん大盛り

十穀米半ライス

十穀米普通盛り

十穀米大盛り

201kcal

403kcal

554kcal

204kcal

408kcal

561kcal

+ 50円

+ 50円

+ 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398円 税込430円
5	月	栄養満点豚肉とインゲンのチャンプルー & 豚串カツ	手作りエビフライ	クリームコロッケ
6	火	体が温まる辛さ！ 四川風鶏肉とチンゲン菜炒め	メカジキ竜田の甘酢あん	豚肉とこんにやく の山椒煮
7	水	欲張りさん必見！ エビフライ & 白身フライ & メンチカツ のMIXフライ弁当	手作り塩こうじハンバーグ	豚肉とカシューナッツ 炒め
8	木	スパイシーに仕上げたキーマカレー炒め & タンドリーチキンのインド風ランチ弁当	手作りエビフライ	ホッケ塩焼き
9	金	昔懐かしいカレーコロッケ & 豆腐ハンバーグ	メカジキ竜田の甘酢あん	鶏肉と白菜のピリ辛 炒め
13	火	週初めのパワーアップメニュー！ キャベツシャキシャキ回鍋肉	手作り塩こうじハンバーグ	豚ひき肉のカレー 炒め
14	水	食欲全開！ 生姜焼き & イカフライ	手作りエビフライ	チキンカツ
15	木	大人気コンボメニュー！ 塩こうじから揚げ & ハンバーグ弁当	メカジキ竜田の甘酢あん	五目野菜炒め
16	金	シャキシャキタケノコ食感のチンジャオロース	手作り塩こうじハンバーグ	白身フライ

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
5	月	【旬の脂がのったぶり大根は相性も味もバッチリ】 ぶり大根/竹輪の磯辺揚げ/チンゲン菜の香り炒め/白菜とわかめの酢味噌和え/シラスとニラのお浸し/キャベツの漬物	エ: 277 た: 15.6 塩: 3.0	ぶりに含まれるDHAは脳や神経組織に多く存在しています。情報伝達等をスムーズに行うためになくてはならない栄養で記憶力の向上やアルツハイマーの予防に役立っています。
6	火	【おろし効果でさっぱり仕上げたジューシーハンバーグ】 たっぷりおろしの和風ハンバーグ/ミニトマトとブロッコリー/ほうれん草としめじのソテー/さつま芋のグラッセ/スパゲティサラダ/オレンジ	エ: 334 た: 13.4 塩: 2.1	ミニトマトには鉄分と鉄の吸収を良くするビタミンCを含んでいるので、こまめに摂る事で貧血を予防したり改善する効果をもたらしてくれます。
7	水	【寒さに負けない体作りに野菜を補給するべし】 たっぷり野菜の四川風炒め/切干大根のはりはり漬け/なすの煮びたし/三色ナムル/春巻き/フルーツ杏仁	エ: 296 た: 14.0 塩: 2.8	切干大根 生との比較 カルシウム約23倍 カリウム約4倍 食物繊維約16倍 ビタミンB1 B2 約10倍増
8	木	【ふっくら白身がこく仕立ての中華に大変身】 白身魚の竜田揚げ 中華マヨネーズ/たこと春菊の和え物/葱と椎茸炒め/えびとパプリカソテー/蒸し鶏と春雨の胡麻ドレッシング和え/ごま団子	エ: 295 た: 23.6 塩: 2.0	たこはアミノ酸の一種であるタウリンが非常に豊富です。タウリンには弱った肝臓の機能を高める効能や交感神経を抑制して血圧を下げる効果があります。
9	金	【懐かしきポークチャップは昔を思い出す味です】 ポークチャップ/菜の花のお浸し/蓮根のイタリアンソテー/南瓜のグラッセ/人参と干し葡萄のサラダ/えのきと大根の田舎煮	エ: 321 た: 16.8 塩: 2.1	菜の花は葉酸 ビオチン 鉄 の含有量は野菜の中ではトップクラスです。ビオチンは脱毛や白髪を予防し疲労回復効果があります。
13	月	【柚子の爽やかな香りがおロー杯に広がります】 鶏肉の柚子香焼き/ピーマンとジャコの甘辛煮/桜海老入り炒り卵/麻婆茄子/里芋のほっこり煮/白菜の漬物	エ: 316 た: 21.0 塩: 3.0	茄子に含まれるナスニンはフラボノイドの一種です。目や肝臓の働きを活性化させるだけではなく悪玉コレステロール値を低下させ動脈硬化を防ぎます。
14	火	【サックリ竜田に冬に最適あったかあんかけ】 鶏の唐揚げきのこあん/ごぼうと人参の金平/豆腐の田楽/胡瓜とメンマのゴマ油風味サラダ/一口がんと人参の煮物/黄桃	エ: 316 た: 17.0 塩: 2.1	メンマに含まれる食物繊維は不溶性食物繊維で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を期待できます。
15	水	【ピリっとした辛味が効いてパンチのある一品です】 豚肉の辛味味噌炒め/いんげんのピーナッツ和え/胡瓜とえのきの中華和え/マカロニサラダ/こんにやくの炒め煮/杏仁豆腐	エ: 324 た: 14.2 塩: 2.1	えのきにはキノコキトサンと呼ばれる成分が含まれて食物繊維の一種として扱われています。その為、整腸作用があり腸内で脂肪や有害物質を吸着排泄、腸内善玉菌の増加などに役立つとされています。
16	木	【大人気により再登場！この機会見逃すな！！】 油淋鶏/もやしと水菜の和え物/パプリカの金平/青梗菜と干し海老の韓国風胡麻和え/小松菜としめじの煮びたし/大根ととろろ昆布の漬物	エ: 324 た: 18.8 塩3.1	青梗菜に含まれるβカロテンはピーマンの約6倍と言われています。βカロテンは必要に応じて体内でビタミンAとなり皮膚や粘膜を正常に保ちます。