# 平成30年8月後半メニュー

万年星

8月20日(月)~8月31日(金)

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

お弁当の万年屋 TEL 029-267-5104

FAX 029-267-5916

### ☆ おすすめメニュー ☆



福井ソースかつ丼

福井県民が愛するソウルフード ソースかつ丼!シンプルな見た 目ながらとんかつに特製ソース がたっぷりかかっていて絶品!

になります!!

-のご飯をもち麦 ご飯に変更できるよう



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

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

#### 大好評のもち妻ごはん!

テレビでも紹介され話題沸騰中のもち麦! ダイエットされている方には是非食べてほ しいスーパーフード「もち麦」を毎日の昼食 に取り入れてみてください!

もち麦の効能 ·水溶性食物繊維βグルカンが血糖値の 上昇を抑えてくれるので、糖や脂質の

吸収を抑えてくれます。 白米に比べて25倍もの食物繊維を含む ので、腸内環境を整えて便秘の解消は もちろん、ダイエットや美容にピッタリ!



山椒煮



ワタルシェフの台湾料理再現シリーズ **←ルーローハン** 

台湾独特の香辛料でじっくり煮込んだ 豚肉がどっさり乗ったルーローハン! ボリューム満点だけど食欲そそる香りで パクパク行けちゃいます!!

煮込んだビーフが柔らかくって絶品

ビーフカレー

日替り430・500円や週替わりメニューももち変に変更できます!!

【白ごはん・もち麦の料金及びカロリー表】 白ごはん半ライス 201kcal

463円 (税込500円) (白ごはん普通盛り) もち麦半ライス (もち麦半ライス) もち麦普通盛り (もち麦半ライス)

白ごはん普通盛 白ごはん大盛り もち麦大盛り

554kcal + 50円 214kcal 556kcal +100円

428kcal + 50円

# 数量限定



「カジキのチーズはさみカツ & ホタテのベーコン巻き」



「お箸で切れるでっかい酢豚ステーキ」

☆调替わり☆ 8/20(月)~8/24(金) 8/27(月)~8/31(金) お得なセットメニュー 宮崎県のご当地グルメ 510円 豚角煮&エビチリ 宮崎チキン南蛮 税込550円 タルタルソース付き 50円 福井県民みんな大好き 🖊 🚟 人気の韓国料理 丼463円 チーズタッカルビ丼 福井ソースカツ丼 税込500円 茨城空港韓国定期便就航記念 特製ソースを再現 大盛+50円 和食の定番 人気角メニュー 魚510円 サバ味噌煮 銀鮭の西京焼き 税込550円 ご飯が進む! 西京味噌が決め手! ライス付 定番冷し麺 胡麻の風味香るピリ辛担担麺 冷し担担麺 冷し醤油ラーメン 冷し麺463円 さっぱり醤油味 税込500円 大分名物とり天を冷しそばに すだちでさっぱり美味しい! 豚しゃぶうどん 冷しとり天そば ふりかけおにぎり付 すだち風味

ライス大盛+50円 ルー大盛+100円 カツカレー+150円

50円 人気カレーが再噴火!

激辛!火山カレー

カレー463円

税込500円

大盛+50円

## -段のり弁幕の内好評販売中!

皇室ご献上の浜「東松島市矢本」の海苔 ひたちなか市黒澤醤油店「醤蔵」使用 おかず:日替わりおまかせメニュー 一段のり弁・幕の内 700円(税込760円) 

	エ:エネルギー た:タンパクリ				
1	Ħ	曜日	ヘルシーメニュー463円(税込500円) ロエはい音通磁 もちむぎライス	栄養価	ーロメモ
	20	月	【暑さでばてるときは篩に頼りましょう】 鰆の西京焼き/茄子とピーマンの甘辛炒め/五目野菜炒め/デザート/きのこと蓮根のマリネ	エ: 250 た: 16.0 塩: 2.2	節はビタミンAとCは細胞の働きを活性 化してくれるので、暑さで食欲が落ちる のを防ぐことが可能です。
	21	火	【美味しさの秘訣はサックリ揚げたメンチ】 メンチカツ/ピーナッツ和え/いかとキャベツのバジル炒め/チンゲン 菜とカリカリ梅のお浸し/チャプチェ/漬物	エ:331 た:14.2 塩:3.1	ナッツ類に含まれているオレイン酸は 血液中の悪玉コレステロールを減らし 動脈硬化や心臓病、高血圧を予防す る不飽和脂肪酸です。
	22	水	【さっぱり仕立てのハンパーグが食欲に火をつけます】 和風ハンパーグ/さやえんどうのソテー/人参のなめ茸和え/海藻ともやしの中華サラダ/ゆかりスパゲティ/デザート	エ:313 た:14.1 塩:3.2	えのき茸はビタミンB1やB2、ナイアシン、食物繊維が豊富に含まれています。特にビタミンB1は平茸についで多く含まれ1/2後食べると+1日の所要量の1/5はとれます。
	23	木	【さっぱり茹でた豚肉に刺激的なうまさです】 茹で豚のチリソース和えノごぼうの胡麻マヨ和え/いんげんのお浸し /田舎風五色炊き合わせ/生姜風味の野菜炒め/えのきとわかめの ポン酢和え	エ:306 た:16.0 塩:3.1	生姜の香り成分、シオネールは食物増進の働きを持つ成分が含まれており、 疲労回復、夏バテ解消に役立ち、健 関、解毒、消炎作用もあると言われて います。
	24	金	【絶妙、甘さ十酸味が絶妙のパランスで食欲全開】 酢鶏/おくらのおかか和え/野菜とゴーヤのカレー炒め/五目豆煮/ れんこんのイタリアンソテー/もやしの香り和え	エ:299 た:14.7 塩:1.9	酢には疲労回復効果があります。疲れ は筋肉に乳酸がたまってしまうことで 起きます。これを酢の有酸素が燃焼さ せてくれるのです。
	27	月	【じっくり煮込んだ鯖の味噌煮は人気の品です】 鯖の味噌煮/小松菜の煮びたし/根菜の金平/デザート/豚肉炒め	エ:315 た:20.1 塩:2.8	小松菜にはカルシウムや鉄分が豊富。 カルシウムや鉄分においては、小松菜 の方がほうれん草よりもたくさん含んで います。
	28	火	【シチリア=イタリアン仕立ての一品となっております】 鶏肉とナスのシチリア風/春雨サラダ/桜エビ入り炒り卵/切り干し大根のサラダ/きゅうりの辛味付け/漬物	エ:313 た:19.7 塩:2.8	切り干し大根はカルシウム(生の大根の約23倍)カリウム(生の大根の約14倍)食物雑雑(生の大根の約16倍)飲分(生の大根の約49倍)等の栄養価があります。
1	29	水	【美味しさを引きだしそして封じ込めてお届けします】 柳川風煮/わかめの梅和え/昆布とえのきのサッと炒め/スナップえんどうと豆腐の胡麻和え/野菜の甘酢和え/漬物	エ:324 た:20.4 塩:3.4	スナップエンドウに含まれる栄養素は ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンK・ β カ ロテン・・カルシウム・カリウム・食物機 載・薬酸
	30	木	【夏パテに負けないで!こんな時こそ栄養補給です】 豚肉のスタミナ炒め/竹輪とキャベツのお浸し/ナスの薬味和え/蒲 鉾サラダ/和風マッシュポテト/果物	<mark>エ:303</mark> た:17.8 塩:3.0	練り物の主原料の白身魚は良質なた んぱく質を含んでいます。タンパク質は 心身ともに健康的に生活する上で必須 で不可欠の栄養素の一つです。

SPメニュー 556円 税込600円 タコライ 大盛+50円

タコライス

ピリ辛サルサソースが美味しい

ワタルシェフの台湾再現メニュー

ルーローハン **魯肉飯** 

ッンフルな**一段リウオ** 500円 (540円 **依12**) 二段のり弁+おかず **デラックスのり弁** 800円 (870円 税込)

31

【人気・好評・中華三昧】茨城空港韓国定期便就航記念 マーボー豆腐/春巻き/もやしと卵の和え物/えびと野菜のビーフン サラダ/韓国ナムル/デザート

エ:314 た:15.7 塩:3.1