

平日お昼限定

味覚満載!秋のバーチランド!

ウィークデイランチセット

期間 11月2日(月)~11月30日(月)

お食事された
お客様限定!
平日ランチタイム
『中国茶』各種
飲み放題!!

豚肉と白菜の 唐辛子煮込み

副菜・スープ・漬物
白飯・デザート付

1,000円(税抜)



A

地養卵使用の カニ玉ごはん

スープ・漬物
デザート付

1,200円(税抜)



B

国産牛の チーズ風味炒め

副菜・スープ・白飯
漬物・デザート付

1,350円(税抜)



C

カニと豆腐の上海ガニの カニ味噌煮込み

副菜・スープ・漬物
白飯・デザート付

1,500円(税抜)



D

コースメニューのご案内

2名様より承ります。

お誕生日・記念日・顔合わせ・お宮参り・法事等、各種会食にご用命下さい。

バーチランド
カジュアルコース

湘南シノワ 旬菜コース

ブリーズオブチャイナ
グルメコース

シェフ特撰コース

3,500円(税抜)

5,000円(税抜)

7,500円(税抜)

10,000円(税抜)

中華オードブル
コーンスープ
飲茶
海の幸のチリソース
本日のお肉料理
チャーシュー麺
デザート
中国茶

中華オードブル
秋のお芋とふかひれのスープ
天然エビのチリソース
国産牛と秋野菜の炒め
サーモンのカレー風味ソース
きのこあんかけ焼きソバ
デザート
中国茶

中華オードブル
ふかひれ入り中華風マロンスープ
天然エビのチリソース
国産牛フィレ肉と秋の木の实炒め
鮮魚とキノコのガーリック風味蒸し
カニ肉と秋のお芋のあんかけチャーハン
デザート三種盛り合わせ
中国茶

特製中華オードブル
松茸と鮑の中華スープ
タラバ蟹と帆立貝柱の紙包揚げ
天然エビと柿・銀杏の炒め
国産牛フィレ肉とフォアグラの
黒胡椒ソース
ふかひれの姿煮スープヌードル
デザート五種盛り合わせ
中国茶

※お1人様+300円(税抜)で、デザートをお客様の前でおつくりするライチジュビレフランベにグレードアップ致します。

混雑が予想されますので、事前のご予約をおすすめします!

※写真はイメージです。 ※表示料金は消費税、サービス料は含まれておりません。 ※季節により内容を変更させていただく場合がございます。 ※17時以降はサービス料10%頂戴致します。

中国料理
バーチランド
(水曜定休日)



営業時間

平日ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)
平日ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00)
土日祝日 11:30~22:00 (L.O.21:00)

Tel.0463(21)3222
(直通)