

平日お昼限定

味覚満載!冬のバーチランド!

# ウィークデイランチセット

期間 1月6日(水)~1月29日(金)

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!!

## 細切り豚と大根の 豆板醤炒め

副菜・スープ・漬物  
白飯・デザート付

1,000円



A

## 中華風焼うどん 塩ガーリック風味

デザート付

1,200円



B

## 国産牛の ゆずしょう油炒め

副菜・スープ・漬物  
白飯・デザート付

1,350円



C

## 海の幸の ピリ辛マヨネーズ

副菜・スープ・漬物  
白飯・デザート付

1,500円

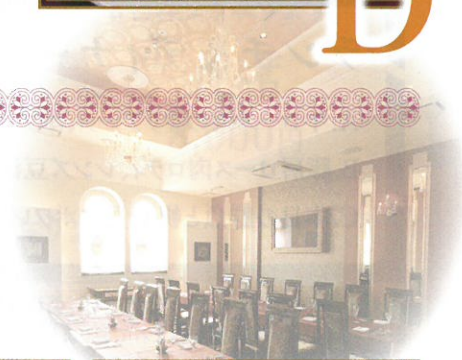


D

## 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

3,500円

三種冷菜  
コーンスープ  
二種飲茶  
海の幸のチリソース  
本日のお肉料理  
チャーシュー麺  
チャイナデザート  
中国茶

湘南シノワ  
冬の旬菜コース

5,000円

チャイナオードブル  
湯葉とフカヒレのスープ  
天然エビのチリソース  
国産牛肉のユズしょう油炒め  
鮮魚と冬野菜のクリーム煮込み  
野沢菜漬け入りソバ  
チャイナデザート  
中国茶

ブリーズオブチャイナ  
グルメコース

7,500円

中華式鮮魚のお刺身  
カニ肉とフカヒレのスープ 淡雪仕立て  
ホタテ貝柱のチリソース  
天然エビのみかんマヨネーズ  
国産牛の炒め チーズ風味 黒胡椒ソース  
特製スープチャーハン  
デザート3種盛り合わせ  
中国茶

シェフ特撰コース

10,000円

特製チャイナオードブル  
鮑のパイ包みクリームスープ  
カニ爪の揚げ物 トウチーソース  
3種海鮮の柚子塩炒め  
牛フィレ肉とリンゴの四川炒め  
カニ肉入りリゾット風チャーハン  
デザート5種盛り合わせ  
中国茶

※おひとり様+300円(税抜)で デザートをライチジュビレフランベサービス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



営業時間

平日ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) 【水曜日】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)

1月1日(金)~1月5日(火)は特別営業 12:00~20:00(L.O.19:00)