

Chinese Restaurant Shunten

順天



Shunten Dinner Menu

お薦め！舜天オリジナルの逸品

【小渡圭佑 考案】

『鯉の水煮魚片（スエイジューユーピエン）』鯉の旨辛煮込み
Spicy carp fish stew



沖縄県では珍しい鯉を使用した一品。プリプリとした食感の鯉に、唐辛子・山椒で『麻辣』をプラスしました。辛味が引き立つお料理がお好きな方や、鯉が未経験の方も是非お試しください。

¥3,800

復刻メニュー

蔬菜炒麵（野菜焼きそば）

Vegetable fried noodle



『舜天』人気の野菜焼きそばをリニューアルして復刻しました。
具材には全てフレッシュな野菜を使用しており、野菜本来の美味しさが味わえます。
お野菜が好きな方、ヘルシー志向の方、ベジタリアンの方にもオススメです。

¥2,300

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.

県産スッポン入り漢方スープ滋補八宝壺
Okinawa Soft-Shelled Turtle Soup with Chinese Herbal Medicines



疲労回復、冷え性、食欲不振など、美容、美肌にも良いとされている
県産のスッポンを贅沢に使い、オリジナルの漢方スープに仕立てました。

¥3,500

舜天謹製！ロブスターとホンビノス貝の皇帝麺
Shunten's Superior Seafood Noodle
“Emperor” served with Lobster, Hard Clams and Scallop



ロブスターの海老みそとホンビノス貝から取った出汁をスープに使用しました。
舜天でしか味わえない口福、濃厚な旨味を五感でお楽しみ下さい。

※限定1食 ¥4,800

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.



ジャスミンコース Jasmine Course



中華の定番メニューも取り入れ、お子様からご年配の方まで
幅広くお楽しみいただけるコースです。



今天的湯
本日の日替わりスープ
Soup of the day

美点心三種
本日の手製点心三種盛り
3 kinds of house-made dim sum in a basket

清炒海双鮮
海老と烏賊 彩り野菜の粟国塩炒め
Stir-fried shrimp, squid and vegetables with Aguni salt

咕啞県肉
県産豚肉の酢豚 シークワーサー風味
Okinawan pork with sweet and sour sauce flavored Okinawan citrus

牛肉香炒飯
牛肉とレタス入り炒飯
Fried rice with beef and lettuce

合時デザート
本日のデザート
Today's dessert

お一人様 ¥5,500
Per Person

※ コース料理はテーブル内同一オーダーをお願いいたします。
For the course menu, please order the same menu at the table

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています /Prices are subject to tax and service charge.
※ 上記すべて国産米使用しております /We offer Japanese rice. ※ 写真はイメージです / Sample photo

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください
For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.



シェフ比嘉ディナーコース Chef Higa Dinner Course



国産の牛肉とそら豆わさびソースやロコ鮑の餡かけ翡翠炒飯など
どのお料理もひと手間をかけ、『舜天』を代表するコース料理に仕上げました。
大切な日のご会食や接待、顔合わせなどのご利用にオススメです。



珍宝彩冷盆
旬の前菜盛り合わせ
Assorted seasonal appetizer

洋葱芦笋湯
新玉ねぎとアスパラガスの煮込みスープ パクチーパン添え
Braised fresh onion and asparagus soup with cilantro bread

比目魚千層
ヒラメのふっくら蒸しとパリパリうろこ揚げ
Plump steamed flatfish and crispy scaly deep-fried flatfish

一口果子露
お口直しのハイビスカスシャーベット
Hibiscus sorbet

和牛豆山葵
国産牛ソテーのそら豆わさびソースとグリル野菜
Sautéed Japanese beef with fava bean wasabi sauce and grilled vegetables

智利鮑翠飯
ロコ鮑の餡かけ翡翠炒飯
Fried rice with green vegetables topped with loco abalone in thick sauce

美艷甜点
本日のお楽しみデザート
Special dessert of the day

お一人様 ¥8,000
Per person

※コース料理はテーブル内同一オーダーをお願いいたします。

For the course menu, please order the same menu at the table

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to tax and service charge.

※2日前までにご予約下さい / A reservation is required at least two days in advance.

※写真はイメージです / Sample photo

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.



舜天コース Shunten Course



『舜天』が自信をもってお送りする最高級のコース料理をリニューアルいたしました。
すべてのお料理が最高の食材と“技”で主役級の仕上がりです。
接待やお顔合わせ、お祝いの席にオススメです。



珍宝彩冷盆
旬の彩り舜天アミューズ
Assorted seasonal appetizer

散翅蛋奶湯
コニッシュジャック入り上湯卵スープ
Chinese egg soup with Conish jack

鴛鴦香双鮮
沖縄県産甘鯛の松笠揚げとジャンボ海老の強火炒め
Deep-fried Okinawa sea bream and stir-fried prawns with seasonal vegetables

一口果子露
お口直しのハイビスカスシャーベット
Hibiscus sorbet

日牛炙蔬菜
国産牛の低温調理トリュフソースグリル野菜添え
Sous-vide cooking style beef with truffle sauce and grilled vegetables

富貴砂鍋飯
鮑とホタテのあんかけ土鍋ご飯
Steamed rice topped with abalone and scallop in thick sauce

村本美甜点心
ペストリーシェフ村本のお楽しみデザート
Chef Muramono's special dessert

お一人様 ¥15,000
Per person

※コース料理はテーブル内同一オーダーをお願いいたします。

For the course menu, please order the same menu at the table

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to tax and service charge.

※2日前までにご予約下さい / A reservation is required at least two days in advance.

※上記すべて国産米使用しております / We offer Japanese rice. ※写真はイメージです / Sample photo

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask staff.