

Chinese Restaurant Shunten

# 順天



**Shunten Dinner Menu**



# 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広東料理をお楽しみ下さい。  
接待やお顔合わせ、お祝いの席におすすめのコースメニューです。



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

美艷甜点心  
本日のお楽しみデザート  
Assorted Dessert of the Day

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.

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまで申し付けください。

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



自然豊かな地域の沖縄北部「やんばる」の美ら海育ちのズギは弾力のある食感が特徴。  
フライと強火蒸しの2つの調理法が楽しめる一品。特別な日のディナーに是非ご堪能下さい。



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

滋補八宝壺  
山海のじっくり蒸したコラーゲンスープ  
Slow Steamed Collagen Soup from the Mountains and Sea

琉球勘八又味  
やんばるズギのフライと強火蒸し  
Fried Yanbaru Edar and Steamed Over High heat

季菜柿牛柳  
旬の野菜と低温国産牛肉の柿みそ濃厚ソース  
Seasonal Vegetables and Low Temperature Japanese Beef with Persimmon Miso Thick Sauce

干蠣熟米飯  
干し蠣とレンコン牛蒡の炊き込みご飯  
Rice Cooked with Dried Octopus, Lotus Root and Burdock

美艷甜点心  
本日のお楽しみデザート  
Assorted Dessert of the Day

お一人様 ¥8,500 ( 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.

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※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



広東料理をベースとした優しい味わいでお子様からご年配の方までお楽しみいただけます。

炒飯か焼きそばをお好みでお選びください。



旬の前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer

旬野菜とホワイトエビの翡翠炒め  
Stir-Fried White Shrimp and Vegetables with Jade Sauce

白身揚げ魚のシークワサー甘酢絡め  
Deep Fried Fish with Original Sweet and Sour Sauce

本日の日替わりスープ  
Today's Soup

焼き豚と海老入り炒飯 or 牛肉焼きそば(チョイス)  
Mixed Fried Rice or Beef Fried Noodle

本日の3種盛りデザート  
Assorted Petit Dessert ( 3 Kinds )

お一人様 ¥6,000 ( 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  
※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※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.

## お薦め! 舜天オリジナルの逸品

【富着 博太 考案】

### 和香る三色海鮮餃子

Tri-color Seafood Dumpling be Tinged with Japanese.



和を感じる点心、具には海老、烏賊、蛸、帆立の食感を意識し、餃子の上のにのせるトッピングには海苔、梅、抹茶を使用し風味を楽しめる一品です。

¥1,000

## 県産スッポン入り漢方スープ滋補八宝壺

Okinawan 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すっぽんを贅沢に使い、料理長が厳選した漢方を独自に調合しオリジナルの漢方スープに仕上げました。

¥3,800

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※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.

## 期間限定メニュー

香港式飲茶拼盆( 飲茶10種盛り合わせ ) 中国茶セット( 1日10セット限定 )

10 Kinds of Dim Sum Set with Selected Chinese Tea( Limited to 10 sets per day )



「舜天」人気の手作り点心をたっぷり味わえる

特別なセットメニューを1日限定10セットのみ提供いたします。

中国茶もセットになっており、3種( 龍井茶、烏龍茶、プーアル茶 )の中から

お好きなものを1種類、お選びいただけます。

Chinese Tea( You can choose one from three types: Longjing tea, Oolong tea, or Pu'er tea )

旬の前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

本日のスープ  
Today's soup

飲茶10種  
10 Kinds of Dim Sum Set

五目炒飯  
Mixed Fried Rice

デザート盛合わせ  
Assorted Dessert

料理長の本日のおすすめ一品  
One main dish of the day is served

¥6,200

※写真はイメージです。Image Photo.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※本商品はアレルギー対応はいたしかねますので、ご了承ください。

Please note that this menu does not accommodate allergies. Thank you for your understanding.