

Chinese Restaurant Shunten

順天



Shunten Lunch Menu

## 期間限定メニュー

### 香港式飲茶拼盆(飲茶10種盛り合わせ) 中国お茶セット

10 Kinds of Dim Sum Set with Selected Chinese Tea



「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

お一人様 ¥3,700 ( per person )

※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.

# 料理長お勧め点心

## Chef's Tasting Dim Sum Dishes

小龍飽



肉汁たっぷり小龍包  
Steamed Soup Dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1,200

広式蝦餃



広東風エビ餃子  
Steamed Shrimp Dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1,200

四川辣紅油



四川風ワンタン  
Szechuan Style Wonton Dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1,000

梅子蒸排骨



軟骨ソーキの梅肉蒸し  
Steamed Pork Ribs with Plum Sauce  
¥700

生煎鍋貼餃



広東風焼き餃子  
Fried Dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1,000

安蝦咸水角



五目包み揚げ  
Fried Minced Meat Dumplings  
2個 ¥700 4個 ¥1,400

水雲春巻



もずくとエビ入りチーズ春巻  
Mozuku Seaweed and Shrimp  
Spring Rolls  
2個 ¥800 4個 ¥1,600

帶子蒸餃子



帆立入り蒸し餃子  
Steamed Scallop Dumplings  
2個 ¥800 4個 ¥1,600

蝦仁燒賣



海老焼売  
Shaomai Shrimp Dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1,200

蜜汁叉焼包



叉焼入りまんじゅう  
Barbequed Pork in Chinese Bun  
2個 ¥800 4個 ¥1,600

蒸芋頭飽



沖縄県産田芋あん饅頭  
Steamed Bun Stuffed with  
Okinawan Taro  
2個 ¥700 4個 ¥1,400

沖猪紅焼売



アグー豚肉紅イモ焼売  
Shaomai Agu-Pork Dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1,000

※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。

お一人様 ¥1,000 ( per person )

## 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、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.

# シェフ比嘉ランチコース

## Chef Higa Lunch Course

旬の野菜や「キノコの女王」と呼ばれるキノガサ茸と上海蟹みそのスープは絶品、低温調理で仕上げた豚肉はしっとりジューシーに仕上がりと柿みそ濃厚ソースとの相性は抜群です。



旬の前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

キノガサ茸入り上海蟹みそスープ  
Shanghai Crab Miso Soup with Kinugasa Mushrooms

やんばるスギのフライと強火蒸し  
Fried Yanbaru Edar and Steamed Over High heat

沖縄県産低温豚肉の柿みそ濃厚ソース  
Okinawan low-temperature Pork with Persimmon Miso Thick Sauce

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

本日のお楽しみデザート  
Assorted Dessert of the Day

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.

※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.

# 週替わりランチコース

## Weekly Lunch Course

### メニュー/Menu

1. 本日の前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
2. 本日のスープ Soup of the Day
3. 蒸し物 Steamed Dish
4. 炒め物又は煮込み Stir-Fried or Stewed Dish
5. 麺類又はご飯類 Rice or Noodle
6. デザート Dessert



お一人様 ¥3,200 ( per person )  
コーヒーまたは紅茶付き ¥3,600 ( with coffee or tea )

### ◆ 10月28日 ~ 11月3日

イカの中華式天ぷら 季節の野菜添え  
Chinese-Style Squid Flitter with Seasonal Vegetables

杭州名物 東坡肉 【 トンポーロウ 】  
Braised Pork Belly

鶏むね肉と焼き葱の塩ラーメン  
Salt Based Ramen Noodles with Chicken and Grilled Leek

### ◆ 11月11日 ~ 11月17日

県産食材×中華料理の週  
Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

パパイヤ入り五目春巻き 自家製発酵の大根おろし  
Papaya Spring Rolls with Grated Radish

牛肉のソテー 島カボチャのチャイナソース  
Sautéed Beef with Pumpkin Paste Sauce

王朝味噌入り汁なし担々麺  
Dried DanDan Noodles Topped on Ryukyu Miso Sauce

### ◆ 11月4日 ~ 11月10日

鶏肉の梅肉蒸し エスニックの香り  
Steamed Chicken Leg and Ume Plum Paste with Chinese Sauce

海老のカラスミ薄塩炒め  
Wok-fried Shrimp with Dried Muller Roe

栗入り中華風炊き込みご飯  
Oyster Sauce Based Mixed Rice with Chestnuts

### ◆ 11月18日 ~ 11月24日

軟骨ソーキの豆鼓蒸し  
Steamed Cartilage Spareribs with Bean Drum

イカのスパイシーパン粉炒め  
Stir-fried Squid with Spicy Bread Crumbs

旬のキノコとたけのこの炒飯  
Fried Rice with Seasonal Mushrooms and Bamboo Shoots



### ◆ 11月25日 ~ 12月1日

ジャスミン茶入り海老焼売  
Steamed Shrimp Dumpling with Jasmine Tea Leaves

豚肉の中華式しゃぶしゃぶ 香味醤油がけ  
Shabu-shabu Pork with Chinese Spicy Soy Sauce

魚香醬香る麻婆茄子 白米添え  
Mapo Eggplant with Steamed Rice

※プラス380円で、蒸し物を手作り点心3種盛りに変更出来ます。

You can change your steamed dish to “ 3 kinds of homemade dim sum ” by adding 380 yen.

※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.

## 海鮮炒麺

海の幸焼きそば Seafood Fried Noodles



カリッと香ばしく焼いた麺が  
海鮮の旨味とやわらかさをひき立てます。

お一人様 ¥2,300 ( per person )

## 牛肉炒麺

牛肉焼きそば Beef Fried Noodles



柔らかい牛肉をふんだんに使い  
肉の旨味を贅沢に味わえる一品です。

お一人様 ¥2,000 ( per person )

## 蔬菜炒麺

野菜焼きそば Vegetable Fried Noodle



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。

お一人様 ¥2,000 ( per person )

※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.

## 坦坦湯麵

担々麵 Dan Dan Noodles



濃厚でクリーミーなゴマ風味のスープと、甘辛い牛ひき肉、辛さと旨味のバランスも良く好評いただいている人気メニューです。  
※お好みの辛さに対応致します。スタッフまでお声かけ下さい。

お一人様 ¥2,000 ( per person )

## 四川湯麵

四川風汁そば Szechuan Noodles Soup



お酢と黒こしょうを入れ酸味と辛さが効いた具沢山のスープ麺。  
黒酢はお好みでお入れください。

お一人様 ¥2,000 ( per person )

## 海鮮湯麵

海鮮汁そば Seafood Noodles Soup



鶏と豚がベースのさっぱりしたスープに大ぶりの海鮮汁そばです。

お一人様 ¥2,100 ( per person )

※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.

## 楊州炒飯

五目炒飯(スープ付) Mixed Fried Rice and Daily Chef's Soup



化学調味料を一切使用せず、  
沖縄県産の出汁が旨味を出し強火で炒めた炒飯。

お一人様 ¥1,800 ( per person )

## 福州烩飯

海の幸入り餡かけ炒飯(スープ付)  
Fried Rice with Sticky Seafood Sauce and Daily Chef's Soup



4種の海鮮とお野菜を餡に加えた、  
福建省スタイルの炒飯。

お一人様 ¥2,100 ( per person )

## 牛肉炒飯

牛肉炒飯レタス包み(スープ付)  
Beef Fried Rice with Lettuce and Daily Chef's Soup



和牛脂を使用しオイスターソースと  
中国溜醤油で味を調べ、金華火腿を加えた炒飯。

お一人様 ¥1,800 ( per person )

※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.

# 単品料理 A La Carte



四川風麻婆豆腐  
Szechuan Style Braised Tofu  
with Minced Pork  
Red Chili Sauce  
¥1,700



烏賊の紅麴チリソース  
Wok-Fried Cuttlefish with  
Red Yeast Chili Sauce  
¥1,700



沖縄県産豚肉の甘酢煮  
県産シークワサーの薫り  
Sweet and Sour Pork Flavored  
Okinawan Citrus  
( Using Okinawan Pork )  
¥1,500



国産葉野菜の炒め物  
( 粟国塩 )  
Wok-Fried Vegetable of the Day  
with "Aguni" Okinawan  
Sea Salt Flavor  
¥1,400



海鮮入りお粥  
Cantonese Rice Porridge  
¥2,000

※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.