

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
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

デザート盛り合わせ
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.

※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.

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



四川風ワントン
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

【小渡 圭佑 考案】

黄金蛋奶油伊麵「自家製干し肉と謹製伊府麵のチャイニーズカルボナーラ」

Chinese Carbonara with Homemade Dried Meat and Premium Yifu Noodles



塩分とコクのある自家製干し肉と、コシのあるもちもちとした麵の食感が楽しめるひと品です。
中華のエッセンスが効いた卵黄ソースに、チーズをたっぷりまぶした
オリジナルカルボナーラをご堪能ください。

お一人様 ¥2,500 (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 (割引対象外)

※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（上海席） Chef Higa Lunch Course (Shanghai Wind)

2025年は中国四大料理「北京・上海・四川・広東」をテーマにご提供致します。

東シナ海が近く海の幸が豊富な上海。海の幸を中心にをご用意いたしました。

近海魚の松笠揚げは甘酸っぱいベリーソースと共に、

蟹爪フライのせ炒飯は熱々のスープをかけて二度お楽しみください。



旬の前菜盛り合わせ
Seasonal Appetizer

八宝菜の細切スープ
Shredded Vegetable Chinese Soup

近海魚の松笠揚げ 甘酸っぱいベリーソース
Crispy Fried Coastal Fish with Berry Sauce

※3,000円追加で「オマール海老のポルチーニ茸強火炒め」に変更可能
Change to “Lobster with Porcini Mushrooms” for an Additional 3,000 yen

トロトロ東坡肉と春野菜の南乳煮込み
Dongpo Pork with Seasonal Vegetables in South Bean Paste

蟹爪フライのせスープ炒飯
Fried Crab Claw with Soup Fried Rice

お楽しみデザート
Dessert of the Day

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.

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 Noodle or Rice
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)

◆ 3月31日 ~ 4月6日

豚肉と野菜のもっちり皮焼き餃子
Fried Dumplings with Pork and Vegetables
鶏肉ときのこの雲南ミント炒め
Stir-Fried Chicken and Mushrooms with Yunnan Mint
蛸・アスパラガスの春菊入り炒飯
Fried Rice with Octopus, Asparagus and Crown Daisy

◆ 4月7日 ~ 4月13日

ぷりぷり海鮮もち米焼売
Glutinous Rice-wrapped Seafood Dumpling
サクサク鶏のマヨネーズソース ココナッツの風味
Crispy Fried Chicken with Coconut Flavored Mayonnaise Sauce
魚醬香るタイ風汁ビーフン
Thai-style Soup with Rice Noodles



◆ 4月14日 ~ 4月20日

県産食材×中華料理の週
Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week
中身汁小籠包
Okinawan Style Pork Tripe Soup Dumpling
グルクンのから揚げ油淋ソース
Chinese-style Deep Fried Fish with Sweet and Sour Sauce
コーレーグースー入りピリ辛白麻婆豆腐
Braised Tofu with Minced Pork with Okinawan Chili Pepper

◆ 4月21日 ~ 4月27日

白身魚の蒸し物 発酵トマト酸辣ソース
Steamed Fish with Tomato Sour and Spicy Sauce
牛の筋肉・すね肉のスパイス煮込み
Beef Shank and Vegetable Spice Stew
蝦油香るあっさり塩ラーメン
Salt Ramen with Shrimp Oil

◆ 4月28日 ~ 5月4日

肉汁肉団子入り蒸し八宝菜 干し貝柱ソース
Steamed Vegetables and Meat Ball with Dried Scallop Sauce
発酵唐辛子の風味 海老の黒甘酢
Stir-fried Shrimp with Black Sweet and Chili Vinegar Sauce
セミドライ蕪・旬の浅利香ばし炒飯
Fried Rice with Semi-Dried Turnip and Clam

※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.

麺・飯セレクトメニュー

Noodle・Fried Rice Selection Menu

下記の麺・飯メニューに前菜・デザートをお好みのセットでご注文いただけます。
 ※麺・飯を単品でのご注文の場合は、デザートはついておりません。



前菜盛り合わせ ¥400 / 本日のデザート ¥300

おすすめ お得セット(前菜・デザート) ¥600



海の幸焼きそば
 Seafood Fried Noodles
 ¥2,300



牛肉焼きそば
 Beef Fried Noodles
 ¥2,000



野菜焼きそば
 Fried Minced Meat Dumplings
 ¥2,000



担々麺
 Dan Dan Noodles
 ¥2,000



四川風汁そば
 Szechuan Noodles Soup
 ¥2,000



海鮮汁そば
 Seafood Noodles Soup
 ¥2,100



五目炒飯(スープ付)
 Mixed Fried Rice and
 Daily Chef's Soup
 ¥1,800



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
 ¥2,100



牛肉炒飯レタス包み(スープ付)
 Beef Fried Rice with
 Lettuce and Daily Chef's Soup
 ¥1,800

※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.

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.