Chinese Restaurant Shunten







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

> ーロ果子露 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 Pastry 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でお願いいたします。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。



シェフ比嘉ディナーコース

Chef Higa Dinner Course



【上海席】

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。 上海蟹の濃厚な蟹みそとコニッシュジャックのスープに餃子の皮を被せ 皮を割ってスープとご一緒に。柔らかくきめ細かな肉質の牛フィレ肉は 甘酸っぱいベリーソースと共にお楽しみください。



旬の前菜盛り合わせ Seasonal Appetizer

上海蟹みそとコニッシュジャックの釜焼きスープ Shanghai Crab Roe and Cornish Jack Baked Soup

かりゆし金目鯛のポルチーニ茸強火蒸し Stir-Fried Kariyushi Splendid Alfosino Bream with Porcini Mushrooms ※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

> 牛フィレ肉のベリーソース 春野菜添え Beef Fillet with Berry Sauce and Seasonal Vegetables

タラバガニ炒飯 柚子香るスープ添え King Crab Fried Rice with Yuzu-Infused Soup

> お楽しみデザート Dessert of the Day

お一人様 ¥9,500 (per person)

[※]コース料理はテーブル内同一オーダーでお願いいたします。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。



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ヮーサー甘酢絡め 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でお願いいたします。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。

お薦め!舜天オリジナルの逸品

【小渡圭佑考案】

黄金蛋奶油伊麺「自家製干し肉と謹製伊府麺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麺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し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.

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

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

> 五目炒飯 Mixed Fried Rice

デザート盛合わせ Assorted Dessert

¥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。