

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.

※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

蝦仁焼賣



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スッポンを贅沢に使い、
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

県産金目鯛の松笠揚げ 甘酸っぱいベリーソース

Crispy Fried Fresh Golden Eye Snapper 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

蟹爪ノンフライのせスープ炒飯

Herb-Crusted Steamed Crab Claw on Soup-Style 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)

◆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

◆5月5日～5月11日

旬野菜・海老の湯葉巻き蒸し
Steamed Yuba Rolls with Seasonal Vegetables and Shrimp
鶏むね肉・ブロッコリーのふんわり卵白炒め
Stir-Fried Chicken Breast and Broccoli with Fluffy Egg Whites
揚げ魚の柱侯醬(香味みそ)煮込み 蒸しパン添え
Deep-Fried Fish Braised in Chu Hou Miso with Steamed Buns



◆5月12日～5月18日

県産食材×中華料理の週
Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week
チムシンジ風水餃子
Boiled Dumplings in Okinawan Pork Broth
牛肉・旬のナーベラーの甘辛みそ炒め
Stir-Fried Beef and Seasonal Loofah with Sweet and Spicy Miso Sauce
中華干し肉入り沖縄炊き込み(ジューシー)風粽
Okinawan Style Glutinous Rice with Homemade Chinese Cured Pork

◆5月19日～5月25日

揚げ豆腐・野菜蒸し紅ズワイ蟹・卵白のソース
Deep-Fried Tofu and Steamed Vegetables
with Snow Crab and Egg White Sauce
細切り野菜・牛肉のマレーシア風味炒め
Malaysian Style Stir-Fried Shredded Vegetables and Beef
旬のアオリイカ・春キャベツの塩炒め焼きそば
Salt-Flavored and Stir-Fried Noodles
with Seasonal Bigfin Reef Squid and Spring Cabbage

◆5月27日～6月1日

貝柱・イカの花椒香る焼売
Scallop and Squid Dumpling with Sichuan Pepper Flavor
発酵野菜・トマト、豚肉の卵炒め
Stir-Fried Vegetables, Tomatoes and Pork with Egg.
旬の筍・アスパラガス、ガーリック炒飯
Garlic Fried Rice with Seasonal Bamboo Shoots and Asparagus

※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・飯セットメニュー

Set Menu for Noodles and Fried Rice

単品メニューに追加料金で前菜・デザートをお付けすることが可能です。
Appetizers and desserts can be added to the menu with extra fee.



前菜盛り合わせ ¥400 / 本日のデザート ¥300
Assorted Appetizers Dessert of the day

 **おすすめ** お得セット (前菜・デザート) ¥600
Best Choice Value Set (Appetizer and Dessert)



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
Vegetable Fried Noodles
¥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
Chef's Daily Soup
¥1,800



海の幸入り餡かけ炒飯 (スープ付)
Fried Rice with
Sticky Seafood Sauce and
Chef's Daily Soup
¥2,100



牛肉炒飯レタス包み (スープ付)
Beef Fried Rice with
Lettuce and Chef's Daily 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
¥1,500



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)
¥1,700



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
¥1,700

※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.