

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

村本美甜点心
パ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.



シェフ比嘉ディナーコース

Chef Higa Dinner Course

【 廣東菜/広東菜 】

Contonese Wind



2025年は中国四大料理「北京・上海・四川・廣東」をテーマにご提供いたします。

7月～9月は滋味豊かに、贅を尽くした廣東の晚餐を。香草味噌の香りが際立つ牛フィレ肉とアキレス腱の香草みそ焼き、黒酢香る小鯛の姿揚げが華やかな彩を添えます。デザートには「森の燕の巣」と称される希少な雪燕を贅沢にタピオカミルクとして仕上げました。一皿一皿に真心を込めた美味をご堪能ください。



廣東式焼き物前菜

Assorted Cantonese-Style Roasted Appetizers

山の恵み精進壺蒸しスープ

Steamed Herbal Soup with Assorted Chinese Vegetables, Rare Mushrooms and Taiwanese Ginseng

車海老の新生姜と塩蛋強火炒め

Stir-Fried Prawns with Young Ginger and Salted Egg Yolk

国産牛と牛アキレス腱の香草みそ焼き

Grilled Domestic Beef and Beef Tendon with Aromatic Miso Sauce

小鯛の姿揚げ黒クコの実酢ソース

Whole Fried Red Snapper with Black Goji Berry Vinegar Sauce

香港式炊き込みご飯

Hong Kong-Style Seasoned Rice

雪燕のせタピオカココナツミルク

Tapioca Coconut Milk with Snow Swallow (Tremella)

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



(水・土・日ディナー限定)
(Dinner Limited Wednesday, Saturday, Sunday)

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

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。

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

贅沢飲茶食べ放題プラン(月・木・金ディナー限定)

All-You-Can-Eat Dim Sum (Dinner Limited Monday, Thursday, Friday)

職人が皮からこだわり繊細な技術で丁寧に作り上げた点心(小籠包やシュウマイなど)・デザートをお好きなだけ楽しめる飲茶の食べ放題をご用意いたしました。



料金：大人 ￥6,500

Adult

子供(6～12歳) ￥2,600

Children (ages 6-12)

5歳以下無料

Free for 5 year old and under

※90分制となります。Limited to 90 minutes.

※テーブル内同一オーダーとなります。

Same order for the entire table.

メニュー Menu

・ロゼ スパークリングワイン(グラス)
Glass of Sparkring Rosé

・前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

・本日のスープ
Today's Soup

・本日のデザート
Today's Dessert

【点心は下記よりお選びください】※一回のご注文は5点までとなります。

Please select your dim sum from the menu below. Each order is limited to a maximum of 5 items.

・エビ餃子(1人様2個限定)
Steamed Shrimp Dumplings
(Limited 2pcs Per Person)

・アグー豚紅イモ焼売
Shaomai Agu-Pork Dumplings

・軟骨ソーキの豆鼓ハチミツ
Pork Cartilage with Black Bean & Honey

・豚肉野菜の春巻き
Pork and Vegetable Spring Rolls

・沖縄産田芋あん饅頭
Steamed Bun Stuffed with Okinawan Taro

・小籠包
Steamed Soup Dumplings

・海老焼売
Shaomai Shrimp Dumplings

・もずく焼売
Shaomai Mozuku Dumplings

・焼き餃子
Fried Dumplings

・叉焼饅頭
Barbequed Pork in Chinese Bun

・五目包み揚げ
Fried Minced Meat Dumplings

・牛肉揚げ餃子
Deep-Fried Beef Dumplings

・大根餅
Radish Rice Cake

・もち米団子
Glutinous Rice Dumplings

・本日のおすすめ点心
Today's Recommended Dim Sum

【麺・飯は下記より1品お選びください】

Please select your Noodle and Rice from the menu below.

・海の幸焼きそば
Seafood Fried Noodles

・四川担々麺
Dan Dan Noodles

・五目炒飯
Mixed Fried Rice

・牛肉炒飯
Beef Fried Rice

※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、アレルギーの対応はいたしかねますので、予めご了承ください。

We regret that we are unable to accommodate specific food allergies for this product, We appreciate your understanding.

お薦め！舜天オリジナルの逸品

【永山 勇太 考案】

軟皮蟹干鍋「ソフトシェルクラブの汁なし干し火鍋」

Dry Spicy Hot Pot with Soft-Shell Crab



やわらかな殻ごと味わえるソフトシェルクラブを香り高いスパイスで炒め、カニみその旨みと花椒・唐辛子の風味が広がる、四川風の贅沢な一品。

お一人様 ¥3,500 (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.