

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.

夏季限定メニュー『舜天 涼麺』 Summer Limited “Shunten Cold Noodles”

しなやかでコシのある卵生麺に合う特製ダレを2種類をご用意しました。

香り高くコクが特徴の県産胡麻を贅沢に使用した胡麻ダレと、
県産シークアーサーを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げた醤油ダレ。
バラエティ豊富な9種類のトッピングとお楽しみください。



お一人様 ¥2,650 (per person)

追加料金で日替わり点心・デザートをお楽しみいただけます。

Dim Sum of the Day and desserts can be added to the menu with additional charge



日替わり点心 ¥500 / 本日のデザート ¥300
Dim Sum of the Day Dessert of the day

おすすめ お得セット (日替わり点心・デザート) ¥700
Best Choice Value Set (Dim Sum of the Day and Dessert)

※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

【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（ 廣東菜/広東菜 ）

Chef Higa Lunch Course (Cantonese 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。
滋味広がる廣東の粋を、午餐のひとつときに。蟹と茄子の濃厚スープ、こだわりの点心、生姜香る海老、
黒酢で柔らかく煮込んだ豚肉の夏野菜添えなど、贅沢な廣東ランチをご用意いたしました。



廣東三種盛り前菜

Three Assorted Cantonese Appetizers

ズワイガニと茄子の濃厚豆乳スープ

Rich Soy Milk Soup of Snow Crab and Eggplant

謹製点心三種盛り合わせ

Assorted Premium Dim Sum

ジャンボ海老の新生姜強火炒め

Stir-Fried Jumbo Prawns with Fresh Ginger

豚塊肉の黒酢煮夏野菜添え

Braised Pork Belly with Summer Vegetables in Black Vinegar

香港ソーセージとスモークダック炒飯（葉野菜包み）

Smoked Duck Wrapped in Leafy Greens

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)

◆ 7月28日 ~ 8月3日

海鮮湯葉巻き 柚子香るソース
Seafood wrapped in Tofu Skin with Citron-Infused Sauce

鶏肉とナッツの甘辛炒め おこげのせ
Sweet and Spicy Stir-Fried Chicken with Nuts,
Topped with Crispy Rice

舜天式 牛肉炒飯
Shunten Style Beef Fried Rice

◆ 8月4日 ~ 8月10日

マクブの香港式カレー醬蒸し
Steamed Blackspot Tuskfish with Hong Kong-Style Curry Sauce

豚肉とカイラン菜の中華式しゃぶしゃぶ
Chinese-Style Shabu-Shabu of Tender Pork and Chinese Broccoli

殻付きアサリと葱の和え麺【ASC承認商品】
Mixed Noodles with Clams in Shell and Green Onions
(ASC Certified Product)



◆ 8月11日 ~ 8月17日

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

エビとアーサのすり身トースト揚げ
Deep-Fried Shrimp and Sea Lettuce on Toast

イカとゴーヤーの豆鼓炒め
Stir-Fried Squid and Bitter Melon with Chinese Black Bean Sauce

自家製干し肉入りチャイナジューシー
Chinese-Style Savory Rice with Homemade Dried Pork

◆ 8月18日 ~ 8月24日

ピータンと生姜の効いた自家製焼きパイ
Homemade Baked Pie of Century Egg and Ginger

牛肉とセロリの味噌炒め
Stir-Fried Beef and Celery with Miso Sauce

豚肉ザーサイニラ焼きそば
Pan-Fried Noodles with Pork, Pickled Mustard Greens,
and Garlic Chives

◆ 8月25日 ~ 8月31日

軟骨ソーキとタロイモの豆鼓蒸し
Steamed Pork Rib Cartilage and Taro with Chinese Black Bean Sauce

尾付き海老と卵のフワフワ炒め【ASC承認商品】
Stir-Fried Tail-on Shrimp and Fluffy Eggs
(ASC Certified Product)



広東式蒸しハンバーグ ジャスミンライスと共に
Cantonese-Style Steamed Hamburger Steak with Jasmine Rice

※1 養殖された水産物が、環境と社会に配慮した方法で生産されたことを示す国際的な認証マークです。

This mark is an international certification mark for farmed seafood that has been produced in an environmentally and socially responsible manner.

※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.

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.

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

帯子蒸餃子



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.

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.