

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。

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 )

### ◆ 9月1日 ~ 9月7日

マクブの梅肉エスニック蒸し  
Steamed Grouper with Pickled Plum Sauce

牛ハラミの豆鼓と蜂蜜ソース  
Stir-Fried Beef Skirt Steak with Black Bean and Honey Sauce

香港式ワンタン麺  
Hong Hong-Style Seafood Wonton Noodles Soup

### ◆ 9月8日 ~ 9月14日

香辛料の効いた三枚肉の米粉蒸し  
Rice Flour-Steamed Pork Belly Marinated in Miso and Spices

海老の塩蛋炒め【ASC承認商品】  
Stir-Fried Prawns with Salted Egg Yolk  
(ASC Certified Product)



腸詰と叉焼の炒飯  
Fried Rice with Chinese Sausage and Barbecued Pork



### ◆ 9月15日 ~ 9月21日

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

鶏レバーの茶碗蒸し 海鮮ワンタンのせ チムシンジ仕立て  
Steamed Egg Custard with Chicken Liver Topped with  
Seafood Wonton

金アグーの四川風首里王朝味噌炒め  
Okinawan KIN Agu Pork Stir-Fried with  
Shuri Miso Sichuan Spice Sauce

ピパツ香る 自家製干し肉入りクリーミー和えそば  
Creamy Mixed Noodles with Homemade Dried Meat and  
Okinawan Pepper

### ◆ 9月22日 ~ 9月28日

季節のキノコ香る春巻き  
Seasonal Mushrooms Spring Rools

イカゲソの香草パン粉炒め  
Stir-Fried Squid Tentacles with Herb Breadcrumbs

茄子のピリ辛味噌煮込み 白米添え  
Spicy Miso Braised Eggplant with Steamed Rice

### ◆ 9月29日 ~ 10月5日

チャイナアクアパッツァ  
Chinese-Style Acqua Pazza with Fish, Clams and Light Ginger Sauce

鶏肉と栗の甘辛炒め  
Stir-Fried Chicken and Chestnuts Scallions with Sweet-Savory Sauce

香港式土鍋御飯  
Hong Kong-Style Rice Topped with Chinese Sausage and Dried Meat

※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

小籠飽



肉汁たっぷり小籠包  
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.