

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.

お薦め！舜天オリジナルの逸品

【富着 博太 考案】

冬旬菜香炒水餃「冬野菜と水餃子炒め」

Stir-Fried Dumplings and Winter Vegetables



県産豚肉とニラを包み込んだ水餃子を旬の葉野菜とともに香ばしく炒め上げました。
葱や生姜、発酵唐辛子の奥行きある香りが広がり、多彩な食感とともに味わう贅沢な一品です。

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.

※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.

シェフ比嘉ランチコース（四川菜）

Chef Higa Lunch Course (Sichuan Wind)

四川前菜盛り合わせ

Assorted Sichuan Appetizers

車海老みその酸辣スープ

Hot and Sour Soup with Kuruma Shrimp Miso

近海魚の強火蒸し 香味醤油

Steamed Fish with Aromatic Soy Sauce

牛ハラミの四川辛味土鍋煮込み

Braised Beef Skirt in Clay Pot with Sichuan Chili Sauce

※2,500円追加で「ロブスターの葱生姜炒め 又は XO醤炒め」に変更可能

※ Change to "Stir-Fried Lobster with Ginger and Scallions or XO Sauce" for an Additional 2,500 yen

アグー豚肉回鍋肉饅頭

Agu Pork Twice-Cooked Pork Bun

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

◆ 10月6日 ~ 10月12日

広東式ハチの巣揚げ スパイスの香り

Crispy Chinese Croquette with Curry Flavor

サーモンの強火蒸し 香港フィッシュソース

Steamed Salmon with Hong Kong Style Fish Sauce

トマトと秋ナスの酸辣餡かけ焼きそば

Fried Noodles with Tomato and Eggplant in
Hot and Sour Sauce



◆ 10月13日 ~ 10月19日

県産食材×中華料理の週

Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

金武アグーのさんぴん茶燻製 島黒ニンニクソース 蒸しパン添え
Jasmine Tea-Smoked Kin Agu Pork with Black Garlic Sauce,
Steamed Bun

山原若鶏のパリパリ揚げ ミント・イーチョーバーの雲南風ソース

Crispy-Fried Okinawan Chicken with Okinawan Herb in
Yunnan Style Sauce

ミヌダル・長命草・黒米のハスの葉おこわ

Steamed Sticky Rice with Minced Okinawan Pork and Black Rice
Wrapped with Lotus Leaf

◆ 10月20日 ~ 10月26日

中国料理 世界大会「特金賞」外間シェフ考案

鶏肉のチーズ揚げ

【Special Gold Award at the World Competition Created by Chef Hokama】
Fried Chicken with Cheese

エビの栗国塩・龍井茶炒め

Stir-Fried Shrimp with Aguni Salt and Longjing Tea

鶏白湯を使用 スパイス香る薬膳麻辣湯

Glass Noodles with Spicy Chicken Broth with Chinese Medicinal Herbs

◆ 10月27日 ~ 11月2日

エビとニラの米粉蒸し 香味醤油

Steamed Shrimp and Chives in Rice Flour with Chinese Soy Sauce

獅子の頭に見立てた肉団子 上海風醤油煮込み

Braised Meatballs with Shanghai-Style Soy Sauce

ホタテとカラスミの卵白炒飯

Fried Rice with Egg-White, Scallops and Bottarga

※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.

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

蝦仁燒賣



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

沖縄紅焼売



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.