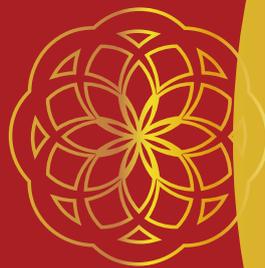


Chinese Restaurant Shunten

順天



Shunten Lunch Menu

香港式飲茶拼盆(飲茶10種盛り合わせ)中国茶セット

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。

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

デザート盛り合わせ
Assorted Dessert

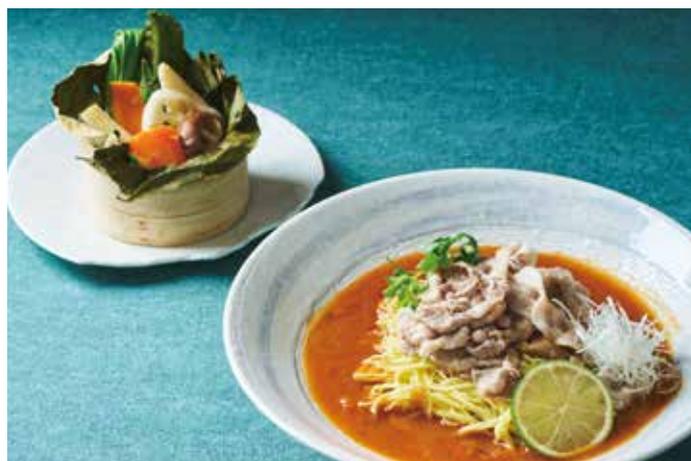


お一人様 ¥3,700 (Per Person)

中国茶を2種(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: Oolong tea or Pu'er tea)

～ 麵紀行 ～ 金アグー豚のトマト赤酢辣麺

～ Noodle Journey ~ Agu Pork Tomato & Red Vinegar Spicy Noodles



中国伝統の酸辣に、トマトとクミンの風味を加えた赤酢ベースの出汁で、アグー豚と蒸籠蒸しにした
沖縄県産島野菜の旨味を凝縮した一品です。

お一人様 ¥2,600 (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

【外間 裕樹 考案】

佛跳牆「贅沢薬膳スープ」

Fo Tiao Qiang - Luxury Herbal Broth



外間こだわりの食材をじっくり煮込み、深い味わいと豊かな香りに仕上げています。良い香りにつられ、「修行中の僧侶でも、思わず扉を飛び越えて食べに来る」と言い伝えられている逸話のあるスープです。

お一人様 ¥4,300 (Per Person)

県産スッポン入り漢方スープ滋補八宝壺

Okinawan Soft-Shell 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ぽんを贅沢に使い、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【山東菜】

Chef Higa Lunch Course (Shandong Wind)

山東式冷製盛り合わせ
Assorted Shandong Appetizers

金アゲーしゃぶしゃぶ澄ましスープ
Agu Pork Shabu-Shabu with Clear Soup

蝦のカニみそ炒め 白身魚の強火蒸し物
Sautéed Shrimp with Crab Roe Sauce and Steamed White Fish

じっくり煮込んだスペアリブの揚げ物 豆鼓黒酢ソース
Deep-Fried Spare Ribs with Black Vinegar and Black Bean Sauce

牛肉の王朝蜂蜜焼き饅頭
Steamed Honey-Glazed Beef Buns

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.

今週の彩華旬席

Weekly Course "Saika Shunseki"

【1月～3月 富着 博太 考案】

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 ¥3,450 (Per Person)

コーヒーまたは紅茶付き ¥3,850 (with Coffee or Tea)

◆ 1月7日～1月11日

餅が入った五目春巻
Chinese Spring Roll with Mochi

マクブと野菜の彩り重ね蒸し ナンプラーソース
Steamed Makubu and Vegetables with Fish Sauce

低温調理した鶏肉の葱香る汁麺
Soup Noodles with Slow Cooked Chicken and Scallions

◆ 1月19日～1月25日

海老の巻物 発酵唐辛子ソース掛け
Shrimp Roll with Chili Sauce

中国南部江西省名物 三杯鶏
Stir-Fried Chicken and Basil with Chinese Soy Sauce

あさりときのこと、冬野菜のクリーム餡かけ焼きそば
Pan-Fried Noodles with Clams and
Winter Vegetables, Cream Sauce



◆ 1月12日～1月18日 県産食材×中華料理の週
Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

沖縄でポピュラーなポチギ入り大根餅
Daikon Radish Cake with Lap Cheong

軟骨ソーキの幸運な果実ソース ピパーチの香り
Braised Pork Cartilage with
Mandarin Orange Sauce and Pipachi Pepper

手羽先と椎茸、県産アーサのせ中華粥
Chinese Rice Porridge with Chicken Wings,
Shiitake Mushroom and Aosa Seaweed

◆ 1月26日～2月1日

発酵野菜と中華そばろのカオヤーピン巻き
Kao Ya Bing Roll with Vegetables and Chinese Minced Meat

魚の唐揚げ、葱と黒酢のソース
Deep-Fried Fish with Scallion and Black Vinegar Sauce

台湾の香り漂うルーローハン
Taiwanese-Style Lu Rou Fan

※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.