

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  
コニッキ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  
ペ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【山東菜】 Chef Higa Dinner Course (Shandong Wind)

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

雪燕の巣とズワイガニの極上スープ  
Snow Swallow Nest Soup with Snow Crab

ロブスターの蒸し焼き 生姜油掛け  
Steamed Lobster with Ginger Oil

本日の季節葉野菜炒め  
Stir-Fried Seasonal Leafy Greens

国産牛頬肉の中国ワイン煮込み  
Braised Japanese Beef Cheek in Chinese Wine

鮑とコニッシュジャックのおこげ  
Sizzling Rice with Abalone and Cornish Jack

お楽しみデザート  
Dessert of the Day

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ーサー甘酢絡め  
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.

# 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

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

「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

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

お一人様 ¥6,200 ( Per Person )

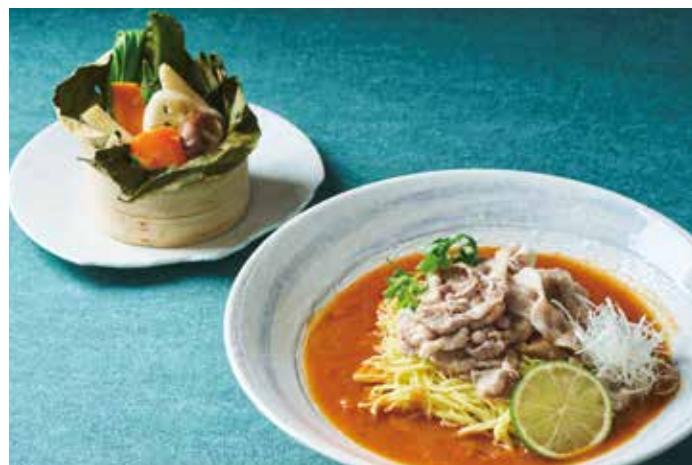


中国茶を2種 ( 烏龍茶、プーアル茶 )の中から  
お好きなものを1種類、お選びいただけます。

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.

# 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 分割となります。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.

※各種割引対象外です。

This item is not eligible for discounts.

## メニュー Menu

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

・アグー豚紅イモ焼壳

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

・沖縄産芋あん饅頭

Steamed Bun Stuffed with Okinawan Taro

・小籠包

Steamed Soup Dumplings

・海老焼壳

Shaomai Shrimp Dumplings

・もずく焼壳

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、了めご了承ください。

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

【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、思わず堀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-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、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.