

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。



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 Puer 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 ¥4,000 (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

【小渡 圭佑 考案】海鮮雲吞湯「ぷりぷり海鮮雲吞 選べる2種スープ」
Seafood Wonton Soup (Choice of Two Soups)



ぷりぷりの海鮮の旨味を包み込んだ特製雲吞。スープは、香ばしい胡麻のコクと痺れる辛さが広がる「麻辣胡麻風味」、または鶏油の豊かな香りが際立つ「鶏油香る醤油」の2種よりお選びいただけます。それぞれの個性が引き立つ、味わい深い一杯をぜひご堪能ください。

お一人様 ¥2,500 (Per Person)

～ 麵紀行 ～ 金アグー豚のやみつき汁なし担々麵
～ Noodle Journey ~ Soupleless Dan Dan Noodles with Okinawan Agu Pork



琉球の宝・金アグー豚の豊かな旨味を主役に、中国伝統の醬(ジャン)と芳醇な黒酢の深いコクに仕上げました。さらに海老とホタテを贅沢にあしらひ、海の旨味を重ねた贅沢な一皿。沖縄の恵みと本格中華の技が織りなす味わいをぜひご堪能ください。

お一人様 ¥2,450 (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.

シェフ比嘉ランチコース【湖南菜】

Chef Higa Lunch Course (Hunan Wind)

湖南式冷製盛り合わせ

Assorted Hunan-Style Appetizers

冬瓜と牛肉のスープ

Winter Melon and Beef with Clear Soup

大エビのチリソースとイカと黄ニラの葱生姜炒め 2種盛り

Stir-Fried Prawns with Chili Sauce and Stir-Fried Squid and Yellow Chives with Ginger Sauce

じっくり煮込んだ豚角煮スパイス粉かけ

Braised Pork Belly with Spices

湖南麻婆揚げ豆腐 白米添え

Fried Tofu in Hunan-Style Mapo Sauce with Steamed Rice

お楽しみデザート

Dessert of the Day

お一人様 ¥6,300 (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"

【6月 外間 裕樹 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)

◆ 6月1日 ~ 6月7日

チーズ香るイタリアン風大根餅
Pan-Fried Radish Cake with Tomato, Basil and Cheese

マクブと旬野菜の甘酢炒め
Makubu Fish and Vegetable with Sweet and Sour Sauce

牛肉とキノコの焼きそば
Stir-Fried Noodles with Beef and Mushroom

◆ 6月8日 ~ 6月14日

香港式ピータンパイ
Hong Kong-Style Century Egg Pie

鶏肉と干し梅の甘辛炒め
Stir-Fried Chicken with Plum in Sweet and Spicy Sauce

夏茗荷香る海老炒飯
Shrimp Fried Rice with Summer Myoga Ginger



◆ 6月15日 ~ 6月21日 県産食材×中華料理の週 Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

レバーの中華茶碗蒸し 豚肉ワンタン添え ちむしんじ仕立て
Chinese Style Steamed Liver Custard with Pork Wontons

ゴーヤーと海老の島マース炒め  ^{※1}
Stir-Fried Bitter Melon and Shrimp with Okinawan Sea Salt

ナーベラとラフターのオイスター煮込み 白米添え
Oyster-Braised Luffa Gourd and Pork Belly with Steamed Rice

◆ 6月22日 ~ 6月28日

スモーク香る四川式スモークダック 中村ファームのベビーリーフ添え
Sichuan-Style Smoked Duck with Baby Leaf Greens from Nakamura Farm

イカの中華風クリーム炒め
Stir-Fried Squid with Chinese Cream Sauce

自家製干し肉入り中華風炊き込みご飯
Chinese Clay Pot Rice with House-Made Cured Meat

◆ 6月29日 ~ 7月5日

近海魚と季節野菜の春巻き
Spring Rolls with Fish and Vegetables

牛ハラミのペッパーソース炒め
Stir-Fried Beef Skirt Steak with Pepper Sauce

【舜天家】とんこつ白湯ラーメン 自家製煮豚添え
Tonkotsu Paitan Ramen with House-Made Braised Pork

※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 ¥500 / 本日のデザート ¥400
Assorted Appetizers Dessert of the day

おすすめ お得セット (前菜・デザート) ¥800
Best Choice Value Set (Appetizer and Dessert)



海の幸焼きそば
Seafood Fried Noodles
¥2,400



牛肉焼きそば
Beef Fried Noodles
¥2,200



野菜焼きそば
Vegetable Fried Noodles
¥2,100



担々麺
Dan Dan Noodles
¥2,100



四川風汁そば
Szechuan Noodles Soup
¥2,200



海鮮汁そば
Seafood Noodles Soup
¥2,300



五目炒飯 (スープ付)
Mixed Fried Rice and
Chef's Daily Soup
¥1,900



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
¥2,200



牛肉炒飯レタス包み (スープ付)
Beef Fried Rice with
Lettuce and Chef's Daily Soup
¥1,900

※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 ¥650 4個 ¥1,300

広式蝦餃



広東風エビ餃子
Steamed Shrimp Dumplings
2個 ¥650 4個 ¥1,300

四川辣紅油



四川風ワンタン
Szechuan Style Wonton Dumplings
2個 ¥550 4個 ¥1,100

梅子蒸排骨



軟骨ソーキの梅肉蒸し
Steamed Pork Ribs with Plum Sauce
¥750

生煎鍋貼餃



広東風焼き餃子
Fried Dumplings
2個 ¥550 4個 ¥1,100

安蝦咸水角



五目包み揚げ
Fried Minced Meat Dumplings
2個 ¥750 4個 ¥1,500

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 ¥850 4個 ¥1,700

帯子蒸餃子



帆立入り蒸し餃子
Steamed Scallop Dumplings
2個 ¥850 4個 ¥1,700

蝦仁燒賣



海老焼売
Shaomai Shrimp Dumplings
2個 ¥650 4個 ¥1,300

蜜汁叉焼包



叉焼入りまんじゅう
Barbequed Pork in Chinese Bun
2個 ¥850 4個 ¥1,700

蒸芋頭飽



沖縄県産田芋あん饅頭
Steamed Bun Stuffed with
Okinawan Taro
2個 ¥750 4個 ¥1,500

沖猪紅焼売



アグー豚肉紅イモ焼売
Shaomai Agu-Pork Dumplings
2個 ¥550 4個 ¥1,100

※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
¥1,600



烏賊の紅麴チリソース
Wok-Fried Cuttlefish with
Red Yeast Chili Sauce
¥1,800



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)
¥1,800



国産葉野菜の炒め物
(粟国塩)
Wok-Fried Vegetable of the Day
with "Aguni" Okinawan
Sea Salt Flavor
¥1,500



海鮮入りお粥
Cantonese Rice Porridge
¥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.