

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3種(ジャスミン茶、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
(Jasmine tea or 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

デザート盛り合わせ
Assorted Dessert

お一人様 ¥4,400 (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

【永山 勇太 考案】 やんばん若鶏と茸の汽鍋薬膳スープ
Yambaru Chicken and Mushroom Herbal Soup in a Chinese Steam Pot



素材と生薬の旨味をじっくり引き出し、凝縮した黄金色の薬膳スープ。
中国・雲南省の伝統調理法「汽鍋（チーコー）」で4～5時間じっくり蒸し上げ、深いコクと
豊かな風味に仕上げました。自家製のXO醬を加え、お好みで味わいの変化もお楽しみください。

1～2人前 ¥3,800 (Per Person)

～ 麺紀行 ～ 元祖舜天涼麺

～ Noodle Journey ～ Shunten's Original Chilled Noodles



夏の定番として親しまれる「舜天の涼麺」。
コシのある卵生麺に、香り豊かな胡麻ダレと沖縄県産シークワサーを使用した爽やかな醤油ダレの
2種類をご用意しました。彩り豊かなトッピングとともに好みの味わいでお楽しみください。

お一人様 ¥2,750 (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.

ランチコース【広州席】 Lunch Course (Guangzhou)

旬の前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ホワイトエビのクコの実炒め
Stir-Fried White Shrimp with Goji Berries

沖縄県産豚肉のパイン甘酢
Brised Okinawan Pork and Pineapple with Sweet and Sour Sauce

干し貝柱香る八宝スープ
Eight Treasure Soup with Dried Scallops

金アゲー豚と塩漬け魚の炒飯
Fried Rice with Agu Pork and Salted Fish

お楽しみデザート
Dessert of the Day

お一人様 ¥6,800 (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.

今週の彩華旬席

Weekly Course "Saika Shunseki"

【7月・8月 永山 勇太 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 ¥3,850 (Per Person)
コーヒーまたは紅茶付き ¥4,250 (with Coffee or Tea)

◆ 7月27日 ~ 8月2日

【蜂巢芋角】

ハチの巣に見立てた広東式コロック苦瓜と五目餡
Cantonese-Style Honeycomb Croquette Filled
with Bitter Melon and Mixed Vegetable

【清蒸三文魚】サーモンの強火蒸し 香港フィッシュソース
Steamed Salmon with Hong Kong Fish Sauce

【腸詰荷叶飯】

自家製腸詰、黒米、はと麦、ハスの葉包みご飯
Lotus Leaf-Wrapped Rice with House-Made Chinese Sausage,
Black Rice and Job's Tears

◆ 8月3日 ~ 8月9日

【羊羔肉水餃子】

ラム肉とミントの手製水餃子 発酵パインの甘辛ソース
Handmade Lamb and Mint Boiled Dumplings
with Sweet and Spicy Fermented Pineapple Sauce

【三盃鶏】鶏肉の甘辛醤油炒め バジルの香り
Stir-Fried Chicken with Sweet and Soy-Glazed Basil

【鹹豆漿】

台湾風おぼろ豆腐 中国式揚げパン添え
Taiwanese Silken Tofu with Pickled Mustard Greens,
Myoga Ginger and Grilled Eggplant, Served with
Chinese Fried Bread

◆ 8月10日 ~ 8月16日

【楊貴妃】楊貴妃の愛した鶏手羽煮込み

Braised Chicken Wings by Yang Guifei Favorite Dish

【乾焼蝦仁】殻付き蝦の古式エビチリソース 熟成豆板醤の香り

Classic Chili Shrimp with Shell-On Prawns,
Scrambled Eggs and Aged Doubanjiang

【宜賓燃麵】ピリ辛ソースと薬味香る四川風和え麺
Sichuan-Style Tossed Noodles with Spicy Sauce and Herbs

◆ 8月17日 ~ 8月23日 県産食材×中華料理の週 Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

ハンダマ粥と島豆腐の琵琶豆腐蒸し アーサとうま藻ソース
Biwa Tofu with Handama Rice Porridge and Okinawan Tofu,
Umamo and Sea Lettuce Sauce

骨付きソーキの北京風香草クミン炒め
Beijing-Style Stir-Fried Bone-In Pork Soki with
Cumin and Fresh Herbs

首里王朝味噌を使用した冷やし担々麺
Chilled Dan Dan Noodles with Shuri Royal Miso

◆ 8月24日 ~ 8月30日

【番薯丸】

福建省の恵み 豚肉、梅菜、海苔を包んだサツマイモ団子蒸し
Fujian-Style Steamed Dumplings with Pork,
Preserved Mustard Greens and Seaweed

【張裕糖醋肉】中国ワインとベリーの黒酢酢豚

Sweet and Sour Pork with Chinese Wine, Berries and Black Vinegar Sauce

【八宝鍋巴】野菜と海鮮の八宝菜 おこげ添え

Stir-Fried Seafood and Vegetables with Crispy Rice

※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
¥2,600



牛肉焼きそば
Beef Fried Noodles
¥2,400



野菜焼きそば
Vegetable Fried Noodles
¥2,200



担々麺
Dan Dan Noodles
¥2,200



四川風汁そば
Szechuan Noodles Soup
¥2,300



海鮮汁そば
Seafood Noodles Soup
¥2,600



五目炒飯 (スープ付)
Mixed Fried Rice and
Chef's Daily Soup
¥2,100



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
¥2,300



牛肉炒飯レタス包み (スープ付)
Beef Fried Rice with
Lettuce and Chef's Daily Soup
¥2,000

※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.

料理長お勧め点心

Chef's Tasting Dim Sum Dishes

鮮肉小龍飽



肉汁たっぷり小龍包
Steamed Soup Dumplings
2個 ¥650 4個 ¥1,300

淡水鮮蝦餃



広東風エビ餃子
Steamed Shrimp Dumplings
2個 ¥750 4個 ¥1,500

四味蝦雲吞



四川風ワンタン
Szechuan Style Wonton Dumplings
2個 ¥750 4個 ¥1,500

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 ¥650 4個 ¥1,300

水雲炸春卷



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

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

蝦仁蒸焼賣



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

沖縄田芋包



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

鶏肉藻焼売



県産若鶏のうま藻焼売
Steamed Dumplings with
Chicken and Uma-Mo Seaweed
2個 ¥650 4個 ¥1,300

※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
¥1,700



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
¥1,600



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.