

CANTONESE CUISINE



廣東料理

M E N U

Chinese Restaurant Shunten

順天



舜天席

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。

広東式 旬の前菜盛り合わせ

Seasonal Cantonese Appetizers

コニッシュジャックとタラバガニ窯焼きスープ

Baked Soup with Conch Jack and King Crab

沖縄県産甘鯛とロブスターテールのプレート盛り

Okinawan Tilefish and Lobster Tail Platter

お口直しのシャーベット

Sherbet

国産牛ヒレ肉の低温調理 トリュフソース

Low-Temperature Cooked Japanese Beef Fillet with Truffle Sauce

ホタテ貝柱のカニみそ土鍋御飯

Clay Pot Rice with Scallops and Crab Miso

お楽しみデザート

Dessert of the Day

お一人様 ¥16,000 (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.

香港席 Hong Kong Course

広東式 旬の前菜盛り合わせ
Seasonal Cantonese Appetizers

山海の幸壺蒸し コラーゲンスープ
Double-Boiled Mountain & Sea Delicacies in a Clay Pot
with Collagen Broth

沖縄県産近海魚の香草おから仕立て
Okinawan Fish with Herb-Infused Okara Crust

旬の野菜うま藻炒め
Stir- Fried Seasonal Vegetables with Umamo Seaweed

国産牛頬肉の山東省産ワインの煮込み
Braised Japanese Beef Cheek with Shandong Wine

柔らか鮑の餡かけ蒸し御飯
Braised Abalone Rice with Savory Thickened Sauce

お楽しみデザート
Dessert of the Day

お一人様 ¥9,800 (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.





広州席

Guangzhou Course

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

金アガ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.

前菜 Appetizers

- 1.三拼美味 ￥2,600
舜天特製冷菜盛り合わせ（2～3名盛り）
Szechuan-style Assorted Appetizers (For 2 or 3 person)



湯 / スープ Soup

- | | 小盆(1人前)
(1 cup) | 中盆(3～4人前)
(3～4 cup) |
|---|--------------------|------------------------|
| 2.四川式酸辣湯
サンラータン（四川風酸辣スープ）
Hot and Sour Soup with Vegetable | ￥1,500 | ￥2,600 |
| 3.蛎肉粟米湯
ズワイ蟹肉入りコーンスープ
Snow Crab Meat in Corn Soup | ￥1,200 | ￥2,000 |
| 4.西湖牛肉湯
牛肉と金華ハムの卵白スープ
Jinhua Ham flavored Soup with Beef and egg white | ￥1,400 | ￥2,500 |
| 5.蛎肉燕窩
ズワイ蟹肉入りツバメの巣スープ(1人前)
Clear Bird's Nest Soup Snow Crab Meat (1 cup) | ￥4,500 | |



蔬菜 / 野菜料理 Vegetables

- 6.淨炒素菜 ￥2,600
国産葉野菜の炒め物 ※お好みの味付をお選びください。
（粟国塩 / ガーリックスパイス）
Wok-fried Vegetable of the Day with your favorite flavor as follows:
“Aguni” Okinawan Sea Salt Flavor / Garlic Spice



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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

海鮮 / 海鮮料理 Seafood

7. 乾焼蝦仁 ￥3,800

大海老の紅麴チリソース

Wok-fried Prawn with Red Yeast Chili Sauce



8. 碧緑蝦仁 ￥3,700

大海老と彩り野菜の炒め物 ※お好みの味付をお選びください。

(粟国塩/ガーリック豆板醬)

Wok-fried Prawns and Seasonal Vegetables with your favorite flavor as follows:

“ Aguni ” Okinawan Sea Salt Flavor, Chili Bean Sauce with Garlic



9. 乾焼魷魚 ￥3,400

烏賊の紅麴チリソース

Wok-fried Cuttlefish with Red Yeast Chili Sauce



10. 季菜鮮魷 ￥3,600

烏賊と彩り野菜の炒め物 ※お好みの味付をお選びください。

(粟国塩/自家製X.O.醬)

Wok-fried Cuttlefish and Seasonal Vegetables with your favorite flavor as follows:

“ Aguni ” Okinawan Sea Salt Flavor, Homemade XO Sauce



11. 油泡帶子 ￥5,200

彩り野菜と帆立貝柱の炒め物 ※お好みの味付をお選びください。

(粟国塩/自家製X.O.醬)

Wok-fried Scallops and Seasonal Vegetables with your favorite flavor as follows:

“ Aguni ” Okinawan Sea Salt Flavor, Homemade XO Sauce



12. 糖醋魚塊 ￥2,700

白身魚のシークワサー甘酢からめ

Deep-Fried Fish Okinawan Citrus Sour Sauce



鮑 / 鮑 Abalone

13. 香菇鮑魚 ￥7,000

鮑と木の子の煮込み

(オイスターソースと金華ハム / クリーム / 上海蟹みそ)

Braised Abalone and Mushrooms with your favorite flavor as follows:

Oyster Sauce and Jinhua Ham / Cream Sauce / Shanghai Crab's Tpmalley



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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

牛肉 / 牛肉 Beef

14. 中式牛柳 ￥3,800
牛フィレ肉の炒め物 ※お好みの味付をお選びください。
(豆鼓と蜂蜜 / 自家製 X.O. 醬 / オイスターソース)
Wok-Fried Beef Tenderloin with your favorite flavor as follows:
Fermented Black Beans and Honey / Homemade XO Sauce / Oyster Sauce



15. 青椒牛肉絲 ￥3,400
牛肉とピーマンの細切り炒め
Wok-Fried Beef Shredded Bell Pepper



16. 牛頬肉紅酒 ￥3,600
牛ほほ肉とアキレス腱の赤ワイン煮込み
Sautéed Beef Cheek and Achilles Tendon in Red Wine Sauce



猪肉 / 豚肉 Pork

17. 咕咾香肉 ￥2,900
沖縄県産豚肉の甘酢煮 県産シークワサーの香り
Sweet and Sour Pork Flavored Okinawan Citrus



鶏肉 / 鶏肉 Chicken

18. 碎炸鶏塊 ￥2,400
舜天式香ばしい鶏のから揚げ
Shunten-style Crispy Fried Chicken



19. 腰果鶏丁 ￥3,300
鶏肉とカシューナッツの X.O. 醬炒め
Sautéed Chicken and Cashew Nuts XO Sauce



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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

炒 麺 / 焼きそば Fried Noodles

20. 海鮮炒麺
海の幸焼きそば
Seafood Fried Noodle

¥ 2,700



21. 牛肉炒麺
牛肉焼きそば
Beef Fried Noodle

¥ 2,500



湯 麺 / 汁そば Noodles

22. 海鮮湯麺
海の幸汁そば
Mixed Seafood Noodle Soup

¥ 2,700



23. 担担麺
担々麺
Dan Dan Noodle Soup

¥ 2,300



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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

炒飯・粥 / 炒飯・お粥 Fried Rice • Porridge

24. 福建炒飯 ￥2,500
海の幸餡かけ御飯
Fried Rice Seafood Sauce



25. 揚州炒飯 ￥2,100
五目炒飯
Mixed Fried Rice



26. 牛肉炒飯 ￥2,200
牛肉レタス入り炒飯
Fried Rice with Beef and Lettuce



27. 海鮮白粥 ￥2,200
海の幸お粥
Rice Porridge with Seafood



点心 / 点心 Dim Sum

28. 日替わり手製点心 3 種 ￥1,000
Homemade Assorted Dim Sum

29. 五目春巻 (2 本入り) ￥900
Spring Roll (2pieces)

30. 叉焼入り饅頭 (2 個入り) ￥900
Barbaqued Pork in Chinese Bun (2 pieces)

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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

甜味 / デザート Dessert

31. 水果杏仁豆腐 ¥ 800
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruits



32. 荔枝布甸 ¥ 900
ライチプリン
Lychee Pudding



33. 愛玉子果凍 ¥ 750
オーギョーチャー
Aiyu Jelly



34. 炸芝麻球 ¥ 650
揚げ黒ゴマ餡団子 (2 個入り)
Fried Sesame Balls (2 pieces)



35. 蒸芋頭飽 ¥ 800
沖縄県産田芋あん饅頭 (2 個入り)
Steamed Bun Stuffed with Okinawan Taro (2 pieces)



36. 雲呢拿雪糕 ¥ 650
バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※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



「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



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



デザート盛り合わせ
Assorted Dessert



お一人様 ¥7,200
(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】

やんばる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 2 Guests)

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。

お一人様 ¥3,800 (Per Person)
(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.

SICHUAN CUISINE



四川料理

M E N U

Chinese Restaurant Shunten

夙天

四川席 Sichuan Course

アミューズ
Amuse-Bouche

舜天特製前菜盛り合わせ
Shunten's Special Assorted Appetizers

コニッシュジャック入り酸味と辛味のスープ
Hot and Sour Soup with Cornish Jack

ロブスターテールの香草パン粉炒め
Stir-Fried Lobster Tail with Herb Breadcrumbs

低温調理で仕上げた四川ダック
Low-Temperature Cooked Sichuan Duck

四川麻婆豆腐 土鍋御飯と共に
Sichuan Mapo Tofu Served with Rice Cooked in a Clay Pot

お楽しみデザート
Dessert of the Day

お一人様 ¥9,800 (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.



成都席 Chengdu Course

舜天特製前菜盛り合わせ
Shunten's Special Assorted Appetizers

自家製ピクルス香る烏賊の薄塩炒め
Stir-Fried Squid with House-Made Pickles and Sea Salt

四川式牛肉のピリ辛煮込み
Braised Beef with Sichuan Chili Sauce

本日のスープ
Soup of the Day

舜天式 白麻婆豆腐 白米添え
Shunten-Style Mapo Tofu with Steamed Rice

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.

四川料理 Szechuan Selections

37.口水鶏

¥ 2,500

四川風よだれ鶏

Szechuan-style Steamed Chicken

with Hot and Spicy Sauce “ Drool Chicken ”



38.四川式雲白肉

¥ 2,200

ゆで豚と胡瓜の前菜 ガーリックソース

Szechuan style boiled Pork served with Spicy Sauce



39.水煮牛肉

¥ 3,000

牛肉の四川風煮込み

Braised Beef Slices in Szechuan style Sauce



40.四川辣子鶏

¥ 2,300

鶏唐揚げと四川唐辛子の香り炒め

Szechuan style deep-fried Chicken



41.四川麻婆豆腐

¥ 2,700

四川風麻婆豆腐

Szechuan Style Braised Tofu with Minced Pork Red Chili Sauce



※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Price is subject to consumption tax and service charge.

※写真はイメージです / Sample photo.

※ 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