

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！舜天才オリジナルの逸品

【富着 博太 考案】 沸騰魚 〜フェイタンユイ〜

Sichuan-Style Poached Fish with Okinawan White Miso



中国・四川省発祥の代表的な四川料理「沸騰魚」を沖縄風にアレンジ。

白身魚を唐辛子、花椒、青山椒とともに、沖縄の郷土料理「いなむどうち」に使われる甘口の白味噌で煮込み、仕上げに熱々の油を回しかけました。魚の旨みとスパイスの香りが広がる味わい深い一品です。

1〜2人前 ¥3,800 (Per 2 Guests)

〜 麺紀行 〜 金あぐー豚と海の幸の特製汁なし担々麺 〜 Noodle Journey ~ Dry Dan Dan Noodles with Kin Agu Pork & Seafood



沖縄のブランド豚「金アグー豚」の上質な甘みと、自家製辣油のキレのある辛味と痺れが織りなす

特製汁なし担々麺です。黒酢の深いコクと爽やかな酸味が味わいに奥行きを添えます。

旨み豊かな海老とやさしい甘みの帆立を贅沢にトッピング。多彩な味わいが調和する一杯をお楽しみください。

お一人様 ¥2,650 (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.

今週の彩華旬席

Weekly Course "Saika Shunseki"

【9月・10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 ¥3,850 (Per Person)
コーヒーまたは紅茶付き ¥4,250 (with Coffee or Tea)

◆ 9月28日 ～ 10月4日

マクブの五目蒸し香味醤油
Steamed Makubu Fish with Vegetables and Aromatic Soy Sauce

海老味噌風味のフライドチキン ココナツツの香り
Shrimp Miso-Flavored Fried Chicken with Coconut Aroma

あさりとしらす発酵野菜の酸辣焼麺
Stir-Fried Noodles with Clams,
Whitebait and Vegetables in a Hot & Sour Sauce

◆ 10月5日 ～ 10月11日

海老の巻物蒸し 泡辣椒ソース
Steamed Shrimp Rolls with Pickled Chili Sauce

烏賊の強火炒め 香菜風味
Wok-Fried Squid with Cilantro

塩麴仕込みの軟骨ソーキのせ炒飯
Fried Rice with Tender Pork Cartilage Braised in Shio Koji

◆ 10月12日 ～ 10月18日 県産食材×中華料理の週 Okinawan Ingredients and Chinese Cuisine Week

鶏肉のカオヤービン チャイナタコス
Chinese-Style Chicken "Kao Ya Bing" Tacos

豚トロの酢豚 黒酢干し梅ソース
Sweet and Sour Pork with Pork Jowl and Black Vinegar-Plum Sauce

昆布と豚肉の和え麺
Tossed Noodles with Kombu and Pork

◆ 10月19日 ～ 10月25日

広東風 葱風味パイ
Cantonese-Style Scallion Pastry

鶏肉の発酵唐辛子入リスパイシー炒め
Spicy Stir-Fried Chicken with Chili Peppers

鮭と旬の茸の炊き込みご飯
Japanese Mixed Rice with Salmon and Seasonal Mushroom

◆ 10月26日 ～ 11月1日

五目入り揚げ餃子
Crispy Fried Dumplings with Assorted Fillings

スペアリブの紹興酒煮
Spare Ribs Braised in Shaoxing Wine

黒ゴマ棒棒鶏麺
Black Sesame Dan Dan Noodles with Bang Bang Chicken



※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

沖縄猪紅焼売



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.