

Chinese Restaurant Shunten

# 順天



**Shunten Lunch Menu**

## お薦め！舜天オリジナルの逸品

【小渡啓介 考案】

『鯉の水煮魚片（スエイジューユーピエン）』 鯉の旨辛煮込み  
Spicy carp fish stew



沖縄県では珍しい鯉を使用した一品。プリプリとした食感の鯉に、唐辛子・山椒で『麻辣』をプラスしました。辛味が引き立つお料理がお好きな方や、鯉が未経験の方も是非お試しください。

¥3,800

## 復刻メニュー

蔬菜炒麵（野菜焼きそば）

Vegetable fried noodle



『舜天』人気の野菜焼きそばをリニューアルして復刻しました。  
具材には全てフレッシュな野菜を使用しており、野菜本来の美味しさが味わえます。  
お野菜が好きな方、ヘルシー志向の方、ベジタリアンの方にもオススメです。

¥1,600

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.

# 週替わりランチコース

## Weekly Lunch Course

### 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 ※週替わり / Steamed dish
4. 炒め物又は煮込み ※週替わり / Stir-fried or stewed dish
5. 麺類又はご飯類 ※週替わり / Rice or noodle
6. デザート / Dessert



お一人様 ¥2,900 (per person)

コーヒーまたは紅茶付き ¥3,300 (with coffee or tea)

### ◆ 4月1日～4月7日

#### 広東料理の週 Cantonese cuisine Week

ハチの巣に見立てた広東式揚げ点心 (蜂巢芋角)  
Cantonese-style fried dim sum

牛肉の黒胡椒炒め 豆鼓風味 (黒椒牛肉)  
Stir-fried beef with black pepper sauce

もやし ニラたっぷり香港式醤油炒麺 (鼓油皇炒麵)  
Hong Kong style fried noodle with bean sprout and green chive

### ◆ 4月8日～4月14日

浅利 空豆 三つ葉の春巻き  
Spring rolls with clams, fava beans and Japanese parsley

マクブの遊牧民炒め  
Stir-fried blackspot tuskfish with sweet and spicy sauce

牛カルビ 牛アキレス腱の柱侯醬煮込み 蒸しパン添え  
Simmered beef with Cantonese-style herbal seasoning with  
Steamed bread

### ◆ 4月15日～4月21日

#### 県産食材×薬膳料理の週 Okinawan ingredients and Chinese medicinal cuisine Week

鶏肉とハンダマの湯葉包み 発酵豆腐ソース  
Chicken and Okinawan spinach wrapped in  
Tofu skin with tofu flavored sauce

山原豚と県産野菜の十三香粉炒め レタス包み  
Stir-fried Okinawan pork and local vegetables wrapped in lettuce

黒米 長命草 ミナダルのハスの葉おこわ  
Steamed black rice, Okinawan pork and herb wrapped in lotus leaf

### ◆ 4月22日～4月28日

#### 四川料理の週 Sichuan cuisine Week

鴨のジャスミン茶燻製 ミルクパン添え (樟茶鴨)  
Jasmine tea flavored and smoked duck with milk bun

鶏肉と季節野菜の甘辛炒め (宮保鶏丁)  
Stir-fried chicken and seasonal vegetables with sweet and spicy sauce

四川風漬物とマクブの魚介白湯煮込み 白米添え (酸菜魚)  
Stewed Sichuan pickles and blackspot tuskfish

### ◆ 4月29日～5月5日

塩漬け魚と海鮮の巾着包み蒸し  
Steamed salted fish and seafood dim sum

大海老とエビ味噌醬の塩蛋炒め 黒胡椒の香り  
Stir-fried prawns and eggs with black pepper sauce

牛肉とセミドライトマトのオイスター香る  
あんかけ焼きそば 黒酢風味  
Fried noodles with beef and semi-dried tomatoes with  
Oyster sauce



写真はイメージです / Sample photo

※プラス380円で、蒸し物を手作り点心3種盛りに変更出来ます。

You can change your steamed dish to “3 kinds of homemade dim sum” by adding 380 yen.

※表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.

# シェフ比嘉ランチコース

## Chef Higa Lunch Course

旬の新玉ねぎとアスパラガスのスープや金目鯛、牛頬肉、ロコ鮑など上質な食材を贅沢に使用しました。お祝いのお席や、特別な日のお食事に是非ご利用下さい。



旬の彩り前菜セルクル仕立て  
Assorted seasonal appetizer

新玉ねぎとアスパラガスの煮込みスープ  
Braised fresh onion and asparagus soup

かりゆし金目鯛の強火蒸し香菜醤油  
Steamed Kariyushi red sea bream with seasoning soy sauce

牛頬肉やわらか赤ワイン甘酢煮  
Stewed beef with red wine and sweet vinegar sauce

ロコ鮑餡かけ翡翠炒飯  
Fried rice with green vegetables topped with loco abalone in thick sauce

本日のお楽しみデザート  
Special dessert of the day

お一人様 ¥5,800  
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

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

※写真はイメージです / Sample photo.

※2日前までにご予約下さい / A reservation is required at least two days in advance.

※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.

## 県産スッポン入り漢方スープ滋補八宝壺

Okinawa 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、オリジナルの漢方スープに仕立てました。

¥ 3,500

## 舜天謹製！ロブスターとホンビノス貝の皇帝麺

Shunten's Superior Seafood Noodle  
“Emperor” served with Lobster, Hard Clams and Scallop



ロブスターの海老みそとホンビノス貝から取った出汁をスープに使用しました。  
舜天でしか味わえない口福、濃厚な旨味を五感でお楽しみ下さい。

※限定 1 食 ¥ 4,800

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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 Fried Rice • Porridge

## 揚州炒飯



五目炒飯(スープ付)  
Mixed fried rice and daily chef's soup

お一人様 ¥1,400  
Per person

## 福州烩飯



海の幸入り餡かけ炒飯(スープ付)  
Fried rice with  
sticky seafood sauce and daily chef's soup

お一人様 ¥1,800  
Per person

## 牛肉炒飯



牛肉炒飯レタス包み(スープ付)  
Beef fried rice with lettuce and daily chef's soup

お一人様 ¥1,600  
Per person

## 海鮮粥



海鮮入りお粥  
Cantonese rice porridge

お一人様 ¥1,900  
Per person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.

## 坦坦湯麵 担々麵 Dan Dan Noodles



濃厚でクリーミーなゴマ風味のスープと、甘辛い牛ひき肉、辛さと旨味のバランスも良く好評いただいている人気メニューです。  
※お好みの辛さに対応致します。スタッフまでお声かけ下さい。

お一人様 ¥1,900  
Per person

## 四川湯麵 四川風汁そば Szechuan Noodles Soup



お酢と黒こしょうを入れ酸味と辛さが効いた具沢山のスープ麺。  
黒酢はお好みでお入れください。

お一人様 ¥1,850  
Per person

## 海鮮湯麵 海鮮汁そば Seafood Noodles Soup



鶏と豚がベースのさっぱりしたスープに大ぶりの海鮮汁そばです。

お一人様 ¥2,100  
Per person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.

## 海鮮炒麺 海の幸焼きそば Seafood Fried Noodles



カリッと香ばしく焼いた麺が海鮮の旨味とやわらかさをひき立てます。

お一人様 ¥1,700  
Per person

## 牛肉炒麺 牛肉焼きそば Beef Fried Noodles



柔らかい牛肉をふんだんに使い肉の旨味を贅沢に味わえる一品です。

お一人様 ¥1,500  
Per person

## 点心3種 日替り点心3種 3kinds of Daily Dim Sum



手作りの点心を3種類楽しめるお得なセットです。  
炒飯や焼きそばとご一緒にいかがでしょうか。

お一人様 ¥700  
Per person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.



# 料理長お勧め点心

## Chef's Tasting Dim Sum Dishes

小籠飽



肉汁たっぷり小籠包  
Steamed soup dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1200

広式蝦餃



広東風エビ餃子  
Steamed shrimp dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1200

四川辣紅油



四川風ワンタン  
Szechuan style wanton dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1000

梅子蒸排骨



軟骨ソーキの梅肉蒸し  
Steamed pork ribs with plum sauce  
¥700

生煎鍋貼餃



広東風焼き餃子  
Fried dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1000

安蝦咸水角



五目包み揚げ  
Fried minced meat dumplings  
2個 ¥700 4個 ¥1400

水雲春巻



もずくとエビ入りチーズ春巻  
Mozuku seaweed & shrimp  
spring rolls  
2本 ¥800 4本 ¥1600

帶子蒸餃子



帆立入り蒸し餃子  
Steamed scallop dumplings  
2個 ¥800 4個 ¥1600

蝦仁燒賣



海老焼売  
Shaomai shrimp dumplings  
2個 ¥600 4個 ¥1200

蜜汁叉焼包



叉焼入りまんじゅう  
Barbequed pork in Chinese bun  
2個 ¥800 4個 ¥1600

蒸芋頭飽



沖縄県産田芋あん饅頭  
Steamed bun stuffed with  
Okinawan taro  
2個 ¥700 4個 ¥1400

沖猪紅焼売



アグー豚肉紅イモ焼売  
Shaomai Agu-pork dumplings  
2個 ¥500 4個 ¥1000

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.

# 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

¥ 1,700



## 沖縄県産豚肉の甘酢煮 県産パイナップルの薫り

Sweet and sour pork flavored Okinawan pineapple (using Okinawan pork)

¥ 1,500



## 国産葉野菜の炒め物

(粟国塩)

Wok-fried vegetable of the day

with your favorite flavor as follows: “Aguni” Okinawan sea salt flavor

¥ 1,400

ご飯  
Cooked rice

お一人様  
Per Person

¥ 300

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています / Prices are subject to 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.