



RYUKYU CHINESE RESTAURANT

琉球新天地

Ryukyu Shintenchi

「琉球新天地」は、琉球料理の源流を感じる
新感覚のフュージョンレストランです。
歴史的な背景にある中国や薩摩をはじめ、台湾、東南アジアなど、
東シナ海一帯の各国との交易によって進化し発展した、
沖縄独自の食文化と郷土料理を表現しています。

“Ryukyu Shintenchi” is a fusion restaurant that combines the roots of
traditional Ryukyu cuisine with a fresh new feeling.
This is an expression of the unique food culture and local cuisine of the Okinawan islands,
which have evolved and developed, based not only on a historical background
with China and with Satsuma in Kyushu,
but also on trade with Taiwan, Southeast Asia, and the lands of the East China Sea.

アイコンのご案内



唐辛子が入った辛いメニュー



パクチーを使ったメニュー



ベジタリアンメニュー

前菜料理

Appetizers

 海ぶどう シークワーサーポン酢と酢味噌
Sea Grapes with Hiramimi Lemon Ponzu Sauce and Vinegared Miso ¥700

豆腐よう (1個)
Okinawa-Style Fermented Tofu (1pc) ¥700

「豆腐よう」は島豆腐を米麴、紅麴、泡盛によって発酵・熟成させた沖縄の発酵食品です。

島らっきょう ごま油といり胡麻、かつお節和え ¥700
Okinawa Shallot, Sesame Oil, and Roasted Sesame Seeds Flavored with Dried Bonito

琉球前菜盛り合わせ (6種)
Set of Ryukyu's Six Appetizers ¥1,500

琉球料理の歴史的な背景を前菜料理で表現いたしました。



やんばる地鶏のよだれどり ¥1,000
Yodare-Dori <Steamed Yambaru Chicken in Spicy Sauce>

 薄切り南ぬ豚と島野菜の雲白肉 (ウンパイロー) ¥1,000
Unpairo <Thinly Sliced Painu Pork with Island Vegetables>

 3種のソースで楽しむ「琉球生春巻き」 ¥800
Ryukyu Summer Rolls Savored with Three Sauces

島まぐろと島らっきょうのタタキ ¥1,200
Island Tuna and Okinawa Shallot Tataki

石垣牛のタタキ にんにく生姜醤油とコーレーグース ¥1,800
Ishigaki Beef Tataki with Garlic Ginger Soy Sauce and Okinawa Chili Sauce

シャコ貝のお造り ¥1,800
Giant Clam Sashimi

琉球お造り盛り合わせ (5種)
5 kinds of Local Fish Sashimi ¥2,000



アグー豚の琉球小籠包 (3種) ¥1,600
Agu Pork Soup Dumpling (3 pcs)

上質な脂と旨味が特徴の沖縄県ブランド豚「アグー豚」を使用。3種はブレン、ピパーツ (島胡椒) 風味、長命草 (島の薬草) 入りの味わいです。ジュワ〜と溢れ出るスープがたまらないおいしさの小籠包で当店のお勧めメニュー。



海老蒸し餃子 (3個) ¥850
Steamed Shrimp Dumplings (3 pcs)

広東焼売 (3個) ¥850
Cantonese Siu Mai (3 pcs)

南ぬ豚とアダンの春巻き (2個) ¥950
Painubuta Pork and Adan Spring Roll (2 pcs)

スープ

Soups

 紅芋のポタージュ ¥700
Purple Sweet Potato Potage

島もずくの酸辣スープ ¥1,200
Hot and Sour Soup with Mozuku Seaweed

フカヒレのヌチグスイ薬膳スープ ¥1,800
Nuchigusui Herbal Soup with Shark Fin

ヌチグスイとは「命の薬」の意味、石垣島はさまざまな薬草が生息するヌチグスイの宝庫です。薬草を煮出した上湯スープで煮込んだフカヒレスープは美容と健康にお勧めです。



豆腐・野菜料理

Tofu dishes / Vegetable dishes

-  八重山豆腐と葉にんにくの四川麻婆豆腐 ¥1,600
Sichuan Mapo Tofu with Yaeyama Tofu and Garlic Leaves



-  ジーマーミ豆腐の揚げ出し ¥900
Agedashi Jimami Tofu

- 本日のチャンプルー ¥1,500
Today's Champuru

-  旬の青菜とオオタニワタリのにんにく炒め ¥1,600
Garlic Stir-Fried Seasonal Greens and Japanese Bird's Nest Fern

「オオタニワタリ」は沖縄に生息するシダ科の植物で、島野菜として食される。

- 紅芋のコロッケ 紅芋とトロピカルフルーツのチップ添え ¥900
Okinawan Sweet Potato Croquette with Chips



-  琉球薬膳サラダ ¥1,400
Ryukyu Herbal Salad

-  琉球春雨サラダ ¥1,300
Ryukyu Glass Noodles Salad

-  オリエンタルサラダ ¥1,400
Oriental Style Salad



海鮮料理

Seafoods

- アカマチ（ハマダイ）蒸し焼き ナンプラーの香味ソース ¥2,000
Steamed Island Fish "Akamachi" with Nam-pla Sauce



-  近海産ウシエビのチリソース煮 ¥2,400
Coastal Giant Tiger Prawns Simmered in Chili Sauce

-  ノコギリガザミのシンガポール・チリソース Half ¥3,500
 Stir-Fried Mud Crab in Singaporean Chili Sauce Full ¥6,800



-  ノコギリガザミのブラックペッパー炒め Half ¥3,500
 Stir-Fried Mud Crab with Black Pepper Full ¥6,800

- グルクンのから揚げ ¥1,500
Fried Island Fish "Gurukun"

- 車海老、もずく、島野菜の琉球天婦羅 ¥2,700
Ryukyu Tempura of Japanese Tiger Prawns, Mozuku Seaweed, and Island Vegetables



肉料理

Meat Dishes

やんばる地鶏の油淋鶏 ¥2,000

Deep-Fried Yambaru Chichen in Sweet and Sour Chinese Youlinji Sauce

やんばる地鶏の沖縄ペーパーチキン (4包) ¥1,400

Okinawa Peper Chicken (4pcs)

やんばる地鶏を紙で包み揚げ蒸しにした料理。シンガポールのレストラン発祥の料理。

黒さつま鶏もも肉の「石垣の塩」焼き 柚子胡椒 ¥2,000

Roasted Satsuma Chicken Thigh with Yuzu Pepper — One of Japan's Great Chicken Brands



南ぬ豚の黒酢酢豚 ¥1,700

Sweet and Sour Painubuta Pork in Black Vinegar Sauce

🌶️ バクテー 島胡椒「ピパーツ」を効かせて ¥2,000

🌿 Painubuta Pork Bak Kut The <Spare Ribs Simmered in Spices>

豚スペアリブを島胡椒「ピパーツ」とスパイスで煮込み、そのスープに揚げパンやヌードル、ライスなどを入れて楽しめる東南アジアのお料理です。



南ぬ豚の変わりトンカツ盛合せ 甘味噌とサルサソース ¥2,000

Painubuta Pork Cutlet with Sweet Miso and Salsa Sauce

🌶️ 石垣牛の無限ダレ ¥3,500

🌿 Ishigaki Beef with “Mala” Hot and Spicy Sauce



石垣牛のオイスターソース炒め ¥4,600

Stir-Fried Misaki Beef with Oyster Sauce

石垣牛のオリエンタル風ステーキ ¥5,000

Ishigaki Beef Steak Oriental Style

石垣牛の赤身部位を使用し、表面はカリッとしっかり焼き、中はジューシーに仕上げたステーキを酸味のあるさっぱりとした醤油ベースの香味ソースと豆板醤とオイスターソースを使ったマヨネーズタイプの2種ソースでお楽しみいただけます。



麺・飯料理

Noodles / Rice Dishes

🌶️ イカ墨黒胡麻担々麺 又は 白胡麻担々麺 ¥1,800

Squid Ink and Black Sesame Dan Dan Noodles or White Sesame Dan Dan Noodles

🌶️ 島とうがらしと島ラー油の「石垣担々麺」 ¥1,800

Ishigaki Dan Dan Noodles with Island Chili and Island Chili Oil

小粒で辛味の強い島とうがらしと島ラー油、花椒の粉、醤油がベースで、南ぬ豚そぼろ、軽く炒めた青菜を添えた、石垣素材の本場四川風担々麺。



🌶️ ココナッツ風味のシンガポール「ラクサ」 ¥1,800

🌿 Laksa <Singaporean Coconut Flavored Noodle Dish>



2種麺のシンガポール海老焼きそば「ホッケンミー」 ¥1,700
Hokkien Mee <Singaporean Prawn Fried Noodles with Two Types of Noodles>



🌿 シークワサー風味の「フォー」 *春雨麺にも変更できます ¥1,500
Vietnamese Rice Noodles 「Pho」 with Hiram Lemon *Can be Changed to Glass Noodles

香港麺の八重山ソーキそば ¥1,500
Yaeyama Pork Spare Rib Noodles



島野菜の天婦羅と長命草麺の冷そば ¥1,700
Island Vegetable Tempura and Cold Chomigusa Noodles



琉球五目炒飯 ¥1,600
Ryukyu Gomoku Fried Rice

石垣海鮮炒飯 ¥1,600
Ishigaki Seafood Fried Rice



🌿 やんばんる地鶏のシンガポールチキンライス ¥1,700
Singaporean Yambaru Chicken Rice

しつとりと蒸し煮したやんばんる地鶏とその煮汁で炊き上げたジャスミンライスをシンガポール濃厚醤油、チリソース、生姜ソースの三種を掛けてお召し上がりいただきます。



南ぬ豚の琉球かつ丼 ¥1,800
Painu Pork Cutlet Rice Bowl "Ryukyu Style"

南ぬ豚のとんかつに沖縄ならではの濃厚ソースとさっぱりトマトのサルサソースを使ったタコライス風のとんかつ丼です。

黒さつま鶏の焼き鳥丼 ¥1,700
ピパーツと柚子胡椒、シンガポールチリソース
Satsuma Chicken Oyakodon Rice Bowl



厳選地魚お寿司盛合せ（5貫） ¥2,000
Assortment of Carefully Selected Local Fish Sashimi (5 pcs)



石垣牛の握り寿司（3貫） ¥1,600
Seared Ishigaki Beef Nigiri (3pcs)



デザート

Dessert

黒糖エッグタルト (2個)

Brown Sugar Egg Tart (2 pcs)

石垣島産のジャージー牛乳、新鮮卵、濃厚生クリーム、そして石垣島サトウキビ100%の砂糖を煮詰めた黒糖を使用した、島素材のこだわり濃厚エッグタルトです。



¥800

マンゴープリン

Mango Pudding

¥700

杏仁豆腐

Almond Pudding

¥700

🌿 フルーツ盛り合わせ (2名盛り)

Assorted Fruits (2 servings)

¥1,500



アイスクリーム (さとうきび・紅芋・マンゴー)

Ice Cream (Sugar Cane / Okinawan Sweet Potato / Mango)

¥550



お子様料理

Kids Menu

お子様琉球プレート

Kid's Ryukyu Plate

¥1,800



キッズラーメン

Kids Ramen Noodle

¥800

ミニ炒飯 飲茶とスープ

Half-portion fried rice, Dim Sum & Soup

¥1,000

🌿 いなり寿司とボイル野菜

Sushi Pocket & Boiled vegetables

¥700



石垣オリエンタル

Ishigaki Oriental

石垣牛をメインにした琉球フュージョン料理



琉球前菜盛り合わせ（6種）

Set of Ryukyu's Six Appetizers

琉球料理の歴史的な背景を前菜料理で表現いたしました。

シャコ貝のお造り

Giant Clam Sashimi

入荷状況により内容を変更させていただきます。

フカヒレのスチグスイ薬膳スープ

Nuchigusui Herbal Soup with Shark Fin

アグー豚の琉球小籠包

Agu Pork Soup Dumpling

アカマチ（ハマダイ）の蒸し焼き ナンプラーの香味ソース

Steamed Island Fish "Akamachi" with Nam-pla Sauce

石垣牛のオリエンタル風ステーキ

Ishigaki Beef Steak Oriental Style

石垣牛の握り寿司 又は もずくかき揚げの長命草冷そば
Seared Ishigaki Beef Nigiri or Mozuku Seaweed Tempura and Cold Chomigusa Noodles

石垣産フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Pudding with Fruits

¥8,800

ゆんたく

Yuntaku

沖縄素材にこだわった島料理コース



島食材5種盛り合わせ
Set of Ryukyu's Five Appetizers

島魚のお造り三種盛り
Three kinds of Local Fish Sashimi

地魚のマス煮
Fresh Local Fish Simmered in Masu Soup

イセエビの源平焼き 菊花大根
Grilled Lobster 「Genpei-yaki」 with Boiled Radish

やんばる地鶏旨煮 青菜 田芋饅頭の餡かけ
Braised Yambaru Chicken with Taimo Manju

石垣産車海老と地魚の変わり揚げ ゴーヤ 紅芋 ハイビスカス塩
Deep Fried Japanese Tiger Prawns & Local Fish with Guya, Purple Sweet Potato, Hibiscus Salt

じゅーしーの月桃蒸し アーサのお吸い物 香の物
Jyusi - Okinawa Pilaf with Sea Lettuce Soup and pickles

季節のフルーツ
Seasonal Fruits

¥6,600