




RYUKYU SHINTENCHI


琉球新天地

「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

 バクチャーを使ったメニュー

*ベジタリアンメニューをご希望の方はスタッフにお申し付けください。
*Please ask th staff about vegetarian menu.



FUSAKI BEACH RESORT
HOTEL & VILLAS

前菜料理

Appetizers

島らっきょう Okinawa Shallot	¥800
海ぶどう シークワーサーポン酢 酢味噌 Sea Grapes with Hiramimi Lemon Ponzu Sauce and Vinegared Miso	¥1,000
豆腐よう Okinawa-Style Fermented Tofu	¥700
 酔っぱらい八重山産車海老 (2本) Shaoxing Wine Pickled Yaeyama(Local) Tiger Shrimp	¥2,000
 前菜盛り合わせ (6種) Assorted Appetizers 6Kinds Fusaki Fusion Style	¥2,500



生春巻き 3種のソース Spring Rolls With 3kinds of Sauces	¥1,500
石垣牛のタタキ にんにく生姜醤油とコーレーグース Ishigaki Beef Tataki with Garlic Ginger Soy Sauce and Okinawa Chili Sauce	¥2,500
石垣近海産マグロのユッケ Island Tuna Yukke	¥1,500
シャコ貝のお造り Giant Clam Sashimi	¥2,000
琉球お造り盛り合わせ Local Fish Sashimi	¥2,500





あぐ一豚の琉球小籠包 (3個) Agu Pork Soup Dumpling (3 pcs)	2,000
---	-------



海老蒸し餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumplings (3 pcs)	¥900
広東焼売 (3個) Cantonese Siu Mai (3 pcs)	¥900
南ぬ豚とアダンの春巻 (2個) Painubuta Pork and Adan Spring Roll (2 pcs)	¥950

スープ

Soups

紅芋ポタージュスープ Purple Sweet Potato Potage	¥800
 バクテー島胡椒 (ピパーツ) 風味  Bak Kut Teh With Local spicy salt	¥1,200

豚スペアリブを島胡椒「ピパーツ」とスパイスで煮込んだスープです。

フカヒレ入りヌチグスイ薬膳スープ Nuchigusui Herbal Soup with Shark Fin	¥2,000
---	--------

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

 島豆腐と葉にんにくの四川麻婆豆腐 ¥1,800
Sichuan Mapo Tofu with Yaeyama Tofu and Garlic Leaves

旬の青菜とオオタニワタリのにんにく炒め ¥1,800
Garlic Stir-Fried Seasonal Greens and Japanese Bird's Nest Fern



ジーマーミ豆腐の揚げ出し ¥1,000
Deep Fried Peanuts Tofu

本日のチャンプルー（ゴーヤ 又は 島豆腐） ¥1,800
Today's Champuru

紅芋のコロッケ ¥1,200
Okinawan Sweet Potato Croquette

温野菜の蟹入り卵白ソース ¥2,000
Ryukyu Warm Vegetables with Crab in Egg White Sauce

島豆腐のガーデンサラダ ¥1,600
Island Tofu Salad

オリエンタルサラダ ¥1,600
Oriental Style Salad

ミーバイのカルパッチョサラダ アセロラドレッシング ¥2,000
Grouper Carpaccio and Salad Acerola Vinager



海鮮料理



Seafoods

ウシエビと石垣産パイナップルのマヨネーズ炒め ¥2,800
Fried Local Tiger Prawn and Ishigaki Pineapple with Mayonnaise

 ウシエビのシンガポールチリソース煮 ¥2,800
Simmered Local Giant Tiger Prawns Singaporean Chili Sauce


アカマチ蒸し焼き 香港ソース掛け ¥2,500
Steamed Island Fish "Akamachi" Home made Hongkong sauce




 アカマチの香り揚げ 島唐辛子炒め ¥2,500
 Island Fish "Akamachi" Deep-Fried with Okinawa Peppers

 鮮魚のマース煮 パクチーとナンプラー添え ¥3,000
Simmered Ishigaki Fish with Coriander and Nampla



 ノコギリガザミのシンガポールチリソース煮 Half ¥3,500
Scylla Simmered with 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
Fried Scylla with Black Pepper Full ¥6,800



グルクンのから揚げ ¥1,800
Fried Island Fish "Gurukun"

車海老と島野菜の琉球天麩羅 ¥3,000
Ryukyu Tempura Japanese Tiger Prawns and Island Vegetables



肉料理 Meat Dishes

黒さつま鶏もも肉の“石垣の塩”焼き ¥2,400
Roasted Satsuma Chicken Thigh - One of Japan's Great Chicken Brands

ペーパーチキン（4包） ¥1,600
Wrapped Juicy Fried Chicken (4pcs)



やんばる地鶏の油淋鶏 ¥2,400
Deep-Fried Yambaru Chicken Chinese Sauce

南ぬ豚の黒酢酢豚 ¥2,400
Painu Pork in Black Vinegar Sauce

あぐー豚のラフテー（角煮） クミンの香り ¥2,500
Braised Agu Pork



石垣牛の無限ダレ ¥4,000
Ishigaki Roast Beef with Chinese Hot and Spicy Sauce



石垣牛の青椒牛肉絲 ¥4,000
Ishigaki beef stir-fried with green pepper

石垣牛のオリエンタルステーキ ¥5,300
Oriental Ishigaki Beef Steak

石垣牛の赤身部位を使用。表面はカリッとしっかり焼き、中はジューシーに仕上げました。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、オイスターソースを使ったマヨネーズタイプの2種類のソースでお楽しみください。



麺・飯料理 Noodles / Rice Dishes

🌶️ 島トウガラシと島ラー油の「石垣担々麺」 ¥2,000
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、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。



🌶️ 白胡麻担々麺 ¥2,000
White Sesame Dan Dan Noodles

🌶️ イカ墨黒胡麻担々麺 ¥2,000
Squid Ink and Black Sesame Dan Dan Noodles

香港麺の豚叉焼と葱ラーメン ¥2,000
Braised Pork and Green Onion Ramen

🌶️ 🌿 ココナッツ風味のシンガポール「ラクサ」 ¥2,000
Laksa <Singaporean Coconut Flavored Noodle Dish>



八重山ソーキそば ¥1,800
Yaeyama(Local) Pork Spare Rib Noodles

シンガポール風海老焼きそば「ホッケンミー」 ¥2,000
Hokkien Mee <Singaporean Prawn Fried Noodles>



ゴージャスなゴーヤ麺とあぐー豚の台湾ジャージャー麺 ¥2,000
Agu Pork Bitter melon Noodle Zhajiangmian

石垣五目あんかけ焼きそば ¥2,000
Ishigaki Original Gomoku Ankake Fried Noodle

琉球五目炒飯 ¥2,000
Ryukyu Gomoku Ankake Fried Rice



やんばる地鶏のシンガポールチキンライス ¥2,000
Yambaru Chicken Singaporean Rice

しつとりと蒸し煮したやんば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。



あぐー豚の琉球かつ丼 ¥2,200
Painu Pork Cutlet Rice Bowl "Ryukyu Style"

あぐー豚のとんかつに、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かつ丼です。



厳選地魚お寿司盛り合わせ (5貫) ¥2,400
Chef Selected Local Sashimi (5kinds)



石垣牛の炙り握り寿司 (3貫) ¥2,000
Roasted Ishigaki Beef Sushi (3pcs)



デザート

Dessert

黒糖エッグタルト (2個)

Brown Sugar Egg Tart (2 pcs)

¥800

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。



カスタードクリーム入りココナッツ団子 (2個)

Coconut Dumplings with Custard Cream (2 pcs)

¥700

紅芋と栗のクレープ羊羹

Crepe with Cubed Purpl Yam and Chestnut Paste

¥700

マンゴープリン

Mango Pudding

¥700

杏仁豆腐 (フルーツ入り)

Almond Pudding

¥700



アイスクリーム3種 (さとうきび、マンゴー、紅芋)

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

¥600



お子様料理

Kids Menu

お子様琉球プレート ジュース付き

Ryukyu Kid's Plate

¥2,400



キッズラーメン

Kids Ramen Noodle

¥800



鉄火巻きといなり寿司

Tekkamaki and Inari Sushi

¥1,100

