

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 Shintenchī” 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.

前菜料理

Appetizers

島らっきょう ¥900
Okinawa Shallot

海ぶどう シークワーサーポン酢 酢味噌 ¥1,100
Sea Grapes with Hiramí Lemon Ponzu Sauce and Vinegared Miso

炙りスーチカー（豚三枚肉の塩漬け） ¥1,500
Searing SuChika (Salted Pork Belly)

 前菜盛り合わせ（6種） ¥2,700
 Fusaki 6 Kinds of Daily Assorted Appetizers



生春巻き 3種のソース ¥1,500
Spring Rolls With 3 Kinds of Sauces

石垣牛のタタキ にんにく生姜醤油とコーレーグース ¥3,000
Ishigaki Beef Tataki with Garlic Ginger Soy Sauce and Okinawa Chili Sauce



石垣近海産マグロのユッケ ¥1,600
Island Tuna Yukhoe

琉球お造り盛り合わせ ¥2,700
Local Fish Sashimi

マグロのお造り ¥2,700
Tuna Sashimi



あぐー豚の琉球小籠包（3個） ¥2,000
Agu Pork Soup Dumpling (3 pcs)



海老蒸し餃子（3個） ¥900
Steamed Shrimp Dumplings (3 pcs)

広東焼売（3個） ¥900
Cantonese Siu Mai (3 pcs)

フカヒレ入り春巻き（2本） ¥1,200
Shark Fin Spring Rolls (2 pcs)

スープ

Soups

石垣茶碗蒸し（アーサー） ¥800
Ishigaki Chawanmushi (Savory Steamed Egg Custard) with Asa Seaweed

紅芋ポタージュスープ ¥800
Purple Sweet Potato Potage

フカヒレ入りヌチグスイ薬膳スープ ¥2,000
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



島豆腐と葉にんにくの四川麻婆豆腐

Sichuan Mapo Tofu with Yaeyama Tofu and Garlic Leaves

¥1,900

旬の青菜のにんにく炒め

Garlic Stir-Fried Seasonal Greens

¥1,800



ジーマーミ豆腐の揚げ出し（ピーナッツ豆腐）

Deep Fried Peanuts Tofu

¥1,200

ゴーヤーチャンプルー

Bitter Gourd Champuru (Okinawa-Style Stir Fry)

¥1,900

紅芋のコロッケ

Okinawan Sweet Potato Croquette

¥1,200

温野菜サラダの蟹入り卵白ソース

Warm Vegetable Salad with Crab in Egg White Sauce

¥2,000



島豆腐のガーデンサラダ

Island Tofu Salad

¥1,700

ミーバイのカルパッチョサラダ アセロラドレッシング

Grouper Carpaccio and Salad with Acerola Vinegar

¥2,100



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

Stir-Fried Local Tiger Prawn and Ishigaki Pineapple with Mayonnaise

¥3,000



ウシエビのシンガポールチリソース煮

¥2,900

Simmered Local Black Tiger Shrimp in Singaporean Chili Sauce



アカマチ蒸し焼き 香港ソース掛け

Steamed Island Fish "Akamachi" Homemade Hong Kong Sauce

¥2,700

鮮魚のマース煮

Simmered Ishigaki Fish

¥2,000





ノコギリガザミのシンガポールチリソース煮

Half ¥3,500

Full ¥6,800

Scylla Simmered with Singaporean Chili Sauce



ノコギリガザミのブラックペッパー炒め

Half ¥3,500

Full ¥6,800

Fried Scylla with Black Pepper

ノコギリガザミは入荷状況によりご提供できない場合がございます。
Scylla dish may not be available depending on the market.



車海老と島野菜の琉球天麩羅

Ryukyu Tempura Japanese Tiger Prawns and Island Vegetables

¥3,000



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） ¥1,800
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

ラフテー（角煮） クミンの香り ¥2,500
Braised Pork cooked with Cumin

石垣牛の北京ダックスタイル（1本） ¥1,800
Peking Duck-Style Ishigaki Beef (1 serving)



石垣牛の無限ダレ ¥4,000
Ishigaki Roasted 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 180g モモ / Round ¥5,800
Oriental Ishigaki Beef Steak 180g 120g ロース / Loin ¥6,800

石垣牛のモモとロースの2種類を用意しております。
モモ肉は赤身部位を丁寧に処理し、ロース肉は厳選した肉を使用。
表面はカリッと焼き、中はジューシーに仕上げます。
石垣の塩とオリジナルパクチーソースでお召し上がりください。



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、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。



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

 香港麺の豚叉焼葱ラーメン ¥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>

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



八重山ソーキそば

¥1,900

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>



石垣牛のあんかけ（焼きそば又は ご飯）

¥2,300

Ishigaki Beef Ankake （with Fried Noodle or Rice）

琉球五目あんかけ（焼きそば又は ご飯）

¥2,000

Ryukyu Gomoku Ankake (with Fried Noodles or Rice)

琉球五目炒飯

¥2,000

Ryukyu Gomoku Ankake (Fried Rice)



ずわい蟹の炒飯

¥2,700

Snow Crab Fried Rice



やんばる地鶏のシンガポールチキンライス

¥2,300

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。



あぐ一豚の琉球かつ丼

¥2,300

Painu Pork Cutlet Rice Bowl “Ryukyu Style”

あぐ一豚のとんかつに、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）

¥2,500

Chef Selected Local Sushi (5kinds)

石垣牛の炙り握り寿司（３貫）

¥2,100

Roasted Ishigaki Beef Sushi (3pcs)



ジューシーの炊き込みごはんと汁物、香の物

¥2,000

（20分炊いて15分蒸らす）

“Jyusi” Okinawa Pilaf with Soup and Pickled Vegetables

（Cooked for 20 Minutes and Steamed for 15 Minutes）



デザート

Desserts

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。



叉焼包（チャーシューまん）

Char Siu Bao (Barbecue Pork Bun)

¥300

寿桃包（桃まんじゅう）

Shu Tao Bao (Peach Bun)

¥300

※蒸しあがりに 15 分ほどかかります
Note: Steaming takes approximately 15 minutes.

さんぴん茶のプリン、ハイビスカスソース

Sanpin Tea Pudding with Hibiscus Sauce

¥800

マンゴープリン

Mango Pudding

¥800

杏仁豆腐（フルーツ入り）

Almond Pudding

¥800



アイスクリームとサーターアンダギー
（マンゴー、黒糖、ドラゴンフルーツから）

Ice Cream and Sata Andagi (Okinawan Donuts)

(Mango, Raw Cane Sugar, or Dragon Fruit)

¥800



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

¥3,000



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



フライドポテト

Potato Wedges

¥600