



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

唐辛子など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をご希望の方はスタッフにお申し付けください。
*Please ask the staff about vegetarian menu.



FUSAKI BEACH RESORT
HOTEL & VILLAS

前菜料理 Appetizers

島らっきょう
Okinawa Shallot ¥900

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

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

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

生春巻き3種のソース
Spring Rolls With 3 Kinds 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 ¥5,000



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

琉球お造り盛り合わせ
Local Fish Sashimi ¥2,700



マグロのお造り
Tuna Sashimi ¥2,700

あご一豚の琉球小籠包 (3個)
Agu Pork Soup Dumpling (3 pcs) ¥2,000



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

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

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

叉焼包 (チャーシューマン)
Char Siu Bao (Barbecue Pork Bun) ¥300

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

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

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 ￥1,900
Sichuan Mapo Tofu with Yaeyama Tofu and Garlic Leaves

旬の青菜のにんにく炒め ￥1,800
Garlic Stir-Fried Seasonal Greens



ジーマーミ豆腐の揚げ出し (ピーナッツ豆腐) ￥1,200
Deep Fried Peanuts Tofu

ゴーヤーチャンプルー ￥1,900
Bitter Gourd Champuru (Okinawa-Style Stir Fry)

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

温野菜サラダの蟹入り卵白ソース ￥2,000
Warm Vegetable Salad with Crab in Egg White Sauce



島豆腐のガーデンサラダ ￥1,700
Island Tofu 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 ￥2,400
Grouper Carpaccio and Salad with Acerola Vinegar



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 ￥3,000
Stir-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 ￥2,900
Simmered Local Black Tiger Shrimp in Singaporean Chili Sauce



アカマチ蒸し焼き 香港ソース掛け ￥2,700
Steamed Island Fish "Akamachi" Homemade Hong Kong Sauce

鮮魚のマース煮 ￥2,400
Simmered Ishigaki Fish



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

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 ￥3,000
Ryukyu Tempura Japanese Tiger Prawns and Island Vegetables



肉料理

Meat Dishes

赤鶏もも肉の“石垣の塩”焼き

Roasted Satsuma Chicken Thigh - One of Japan's Great Chicken Brands

ペーパーチキン（4包）

Wrapped Juicy Fried Chicken (4pcs)



やんばる地鶏の油淋鶏

Deep-Fried Yambaru Chicken Chinese Sauce

南ぬ豚の黒酢豚

Painu Pork in Black Vinegar Sauce

ラフテー（角煮） クミンの香り

Braised Pork Cooked with Cumin

石垣牛の北京ダックスタイル（1本）

Peking Duck-Style Ishigaki Beef (1 serving)



石垣牛の無限ダレ

Ishigaki Roasted Beef with Chinese Hot and Spicy Sauce



¥2,700

¥1,800

¥2,400

¥2,400

¥2,500

¥1,800

¥4,000

石垣牛の青椒牛肉絲

Ishigaki Beef Stir-Fried with Green Pepper

¥4,000

石垣牛のオリエンタルステーキ

Oriental Ishigaki Beef Steak 180g

180g モモ / Round ¥5,800

120g ロース / Loin ¥7,500

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。

オリジナルパクチーソースと塩でお召し上がりください。

※お肉の焼き加減にご希望がございましたら、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。
*Please let your server know if you have a preferred doneness for your meat.



麺・飯料理

Noodles / Rice Dishes

島トウガラシと島ラー油の「石垣担々麺」

Ishigaki Dan Dan Noodles with Island Chili and Island Chili Oil

¥2,000

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

White Sesame Dan Dan Noodles

¥2,000

香港麺の豚叉焼と葱ラーメン

Braised Pork and Green Onion Ramen

¥2,000

ココナッツ風味のシンガポール「ラクサ」

Laksa <Singaporean Coconut Flavored Noodle Dish>

¥2,000



ゴーヤ麺とあぐー豚の台湾ジャージャー麺

Agu Pork Bitter gourd Noodle Zhajiangmian

¥2,000

八重山ソーキそば

Yaeyama(Local) Pork Spare Rib Noodles

¥1,900

シンガポール風海老焼きそば「ホッケンミー」

Hokkien Mee <Singaporean Prawn Fried Noodles>

¥2,000



石垣牛のあんかけ（焼きそば又はご飯）

Ishigaki Beef Ankake (with Fried Noodle or Rice)

¥2,500

五目あんかけ（焼きそば又はご飯）

Original Gomoku Ankake (with Fried Noodles or Rice)

¥2,000

琉球五目炒飯

Ryukyu Gomoku (Fried Rice)

¥2,000



ずわい蟹の炒飯

Snow Crab Fried Rice

¥2,700

やんばる鶏のシンガポールチキンライス

Yambaru Chicken Singaporean Rice

¥2,300

しつとりと蒸し煮したやんばる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

Painu Pork Cutlet Rice Bowl "Ryukyu Style"

¥2,300

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）

Chef Selected Local Sushi (5kinds)

¥2,800

石垣牛の炙り握り寿司（3貫）

Roasted Ishigaki Beef Sushi (3pcs)

¥3,800



ジューシーの炊き込みごはんと汁物、香の物
(20分炊いて15分蒸らす)

¥2,000

"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)

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。



寿桃包（桃まんじゅう）
Shu Tao Bao (Peach Bun)

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

杏仁豆腐（フルーツ入り）
Almond Pudding

マンゴープリン
Mango Pudding

さんぴん茶のプリン、ハイビスカスソース
Sanpin Tea Pudding with Hibiscus Sauce



アイスクリームとサーターアンダギー^{¥800}
(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)



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



醤油ラーメン（ハーフサイズ）
Shoyu Ramen (Soy Sauce Ramen)



鉄火巻きといなり寿司
Tekkamaki and Inari Sushi



フライドポテト
Potato Wedges

