




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 ¥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 Hiramimi Lemon Ponzu Sauce and Vinegared Miso

豆腐よう ¥700  
Okinawa-Style Fermented Tofu

 前菜盛り合わせ（6種） ¥2,650  
Assorted Appetizers 6 Kinds Fusaki Fusion Style



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 ¥2,650  
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 ¥2,650  
Local Fish Sashimi

マグロのお造り ¥2,650  
Tuna Sashimi



あぐ一豚の琉球小籠包（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)

南ぬ豚とアダンの春巻（2個） ¥950  
Painubuta Pork and Adan Spring Roll (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息づく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 (ピーナッツ豆腐) ¥1,150  
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 ¥2,100  
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 Tiger Prawns in Singaporean Chili Sauce




アカマチ蒸し焼き 香港ソース掛け ¥2,650  
Steamed Island Fish "Akamachi" Homemade Hongkong Sauce

鮮魚のマース煮 ¥2,000  
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



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) ¥1,800  
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 ¥5,800  
Oriental Ishigaki Beef Steak 180g

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、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

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 ¥1,900  
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>



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（焼きそば又は ご飯） ¥2,000  
Ishigaki Original Gomoku Ankake (with Fried Noodles or Rice)

琉球五目炒飯 ¥2,000  
Ryukyu Gomoku Ankake (Fried Noodle or 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。



あぐー豚の琉球かつ丼 ¥2,300  
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） ¥2,500  
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。



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

