春Syun
CONTEMPORARY
JAPANESE RESTAURANT

Festive Menu

1 Dec 2025 - 1 Jan 2026

Tatami Iwashi | Fugu Mirin | Ei Hire — 40
榻榻米沙丁鱼 | 味醂河豚鱼干 | 炭烤黄貂鱼鳍

Otoro Tuna | Tamanegi | Myoga — 32
金枪鱼大腹 | 玉葱汁 | 日本香姜

Hyogo Oyster | Kataifi | Majestic Caviar — 25/pc
兵库县生蚝 | 卡塔菲面丝 | 帝王鱼子酱

Obsiblue Ebi Tartare | Kizami Wasabi | Kinzanji Miso — 36
碧蓝虾鞑靼 | 山葵碎末 | 金山寺味噌

Sashimi – Kawahagi Kinmo | Liver Sauce | Menegi — 58
刺身 – 鸠鲷 | 肝酱 | 嫩葱芽

Sushi Roll - Koku-en A5 Wagyu Flame Maki — 78
手握寿司卷 – 黑苑A5级火焰和牛卷

Abalone Chawanmushi | Kinome — 34
鲍鱼茶碗蒸蛋 | 木之芽

Vanilla Poached Spiny Lobster | Nori Tsukudani | Dashi Ikura — 78/138
香草水煮伊势龙虾 | 海藻鲜酱 | 高汤三文鱼子

Japanese Pumpkin Olive Oil Cake | Kuromitsu Ice Cream | Miso Salt — 18
日本南瓜橄榄油蛋糕 | 黑蜜雪糕 | 味噌盐

Nuts 含有花生 · Gluten-Free 不含麸质 · Lactose-free 不含乳糖 · Shellfish 含有壳类 · Raw 含有生的 · Vegetarian 素食

All prices are subject to 10% service charge and prevailing goods and services tax. Please inform us should you have any dietary requirements or allergies.
价格需加收服务费和政府消费税。如果您有任何特殊的饮食要求或食物过敏，请通知我们的服务人员。