



春 Syun
by HAL YAMASHITA ■

ディナーメニュー
DINNER MENU



アラカルト

A LA CARTE



シグネチャーディッシュ CHEF'S SIGNATURE

料理長が選りすぐりの新鮮な海鮮を豊洲マーケットより取り寄せました
Chef's Selection of Seasonal Fresh Fish from Toyosu Market, Japan

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて \$38
Omi Beef and Sea Urchin rolls topped with Smoked Caviar (2pcs)

シェフセレクション寿司盛り合わせ七貫 \$56
Chef's Selection of Premium Nigiri Sushi (7pcs)

刺身盛り合わせ 3種 \$58
Chef's Selection of Sashimi (3 types)

刺身盛り合わせ 5種 \$98
Chef's Selection of Sashimi (5 types)

前菜 APPETIZER

茶碗蒸し \$10
Chawanmushi

焼き枝豆トリュフソルト \$12
Grilled Edamame with Truffle Salt

たたみいわし揚げ \$18
Fried Tatami Iwashi (Dried Baby Sardine)

ふぐみりん干し \$35
Dried Puffer-Fish

鹿児島黒豚ガリジンジャーサラダ \$42
Kagoshima Kurobuta Pork Ginger Salad



記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.

アラカルト

A LA CARTE



メイン

MAIN DISH

サーモン西京焼き白味噌柚子ソース パルメザンチー \$28
Grilled Salmon with Saikyo Miso and Parmigiano

地鶏串焼き 柚子しょうがソース \$32
Kampung Chicken Skewer with Yuzu Ginger Sauce

鹿児島産黒豚カツレット 赤ワイン味噌ソース \$52
Kagoshima Black Pork Cutlet with Red Wine Miso Sauce

特製二度焼き鰻蒲焼 \$60
Double Steamed Unagi Fillet with Teriyaki Sauce

兜焼き (鯛、サーモン、はまちよりお選びください) \$70
Grilled Fish Head Kabuto Yaki
Choice of Sea Bream, Salmon, Yellow Tail

鹿児島道産A4和牛米麴焼き 酒粕ソース - 80g \$108
Kagoshima A4 Wagyu Beef Marinated with Kome-Koji
Sake Kasu Sauce - 80g

ご飯、スープ

RICE & SOUP

日本産白ごはん \$4
Steamed Japanese Rice

SYUN 味噌汁 \$6.5
SYUN Miso Soup

焼き飯 \$15
Fried Rice

HAL YAMASHITA 東京 特製ミニビーフカレー \$18
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Mini Beef Curry

ミニばらちらし \$26
Mini Bara Chirashi

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.



アラカルト

A LA CARTE



刺身

SASHIMI

ほたて Scallop	\$22 / pc
サーモン Salmon	\$25 / 5pcs
真鯛 Seabream	\$28 / 5pcs
いくら Salmon Roe	\$28 / serving
サーモンベリー Salmon Belly	\$32 / 5pcs
かんぱち Amberjack	\$32 / 5pcs
ひらめ Flounder	\$40 / 5pcs
まぐろ Tuna	\$45 / 5pcs
雲丹 (18g) Sea Urchin	\$52 / serving
大とろ Toro	\$98 / 5pcs

寿司

SUSHI

サーモン Salmon	\$6
かんぱち Amberjack	\$7
真鯛 Seabream	\$7
サーモンベリー Salmon Belly	\$8
ほたて Scallop	\$9
まぐろ Tuna	\$10
ひらめ Flounder	\$11
大とろ Toro	\$22
雲丹 Sea Urchin	\$42

巻き寿司

SUSHI ROLL AND HAND ROLL

かっぱ細巻き寿司 Mini Cucumber Roll	\$8
サーモン細巻き寿司 Mini Salmon Roll	\$10
鉄火細巻き寿司 Mini Tuna Roll	\$20
カリフォルニアロール California Hand Roll	\$24



記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.

アラカルト

A LA CARTE



デザート DESSERT

自家製山椒風味ガナッシュ(2個) Homemade Sasho Pepper-flavoured Ganache	\$4
笹しぐれ餅 (2個) Black Sesame Sasa-shigure Mochi (2 pcs)	\$7
ほうじ茶のブランマンジェ Japanese Hojicha Blancmange	\$10
アイスクリーム 抹茶、柚子、黒ゴマ Ice Cream Choice of Matcha, Yuzu, Black Sesame	\$10
日本産 旬の果物 Premium Seasonal Fruit from Japan	\$28

