



A LA CARTE DINNER MENU

伝統的な日本料理は、古くから世代を超えて受け継がれてきました。

新和食、つまり「新しい日本料理」は、最高の食材を使うという核心と、受け継がれてきた情熱を今も保持していなければなりません。

食材、調理法、盛り付け方法は世代を超えて劇的に進化してきましたが、これらの変化はお客様にとってより微妙です。私たちは最高の食材を探し求め、最高のサービスで料理を提供します。

これは、献身的な日本の伝統的なおもてなしの方法である「おもてなし」と呼んでいます。

「新しい日本料理」は新しいように聞こえますが、どういうわけか思い出を呼び起こし、馴染みのあるものを味わい、感じさせます。

Traditional Japanese cuisine has been handed down through the generations for long time.

Shin-Washoku or "New Japanese Cuisine", still retains the importance of using the best ingredients and the passion that was handed down.

And while ingredients, cooking methods, and presentation have dramatically evolved across generations, these changes are more subtle to the customer.

We seek out the best ingredients and provide the finest service in our cooking. This is known as "omotenashi" – the traditional Japanese way of dedicated hospitality.

"New Japanese Cuisine" sounds modern, but it still evokes memories and the taste and feel of something familiar.




前菜

APPETIZER

HAL YAMASHITA スペシャルリテ


HAL YAMASHITA Signature

A5等級近江黒毛和牛うにく巻きオシエトラキャビアのせ

Ohmi A5 Wagyu Beef with Uni and Oscietra Caviar   


38/2pcs

自家製豆腐(温・冷) 本山葵のせ

Homemade Cold or Hot Tofu with Fresh Wasabi 




18

いくら茶碗蒸し

Chawanmushi with Ikura 

25

海鮮サラダ







Seafood Sashimi Salad   

48

フォアグラのソテー 和風ブランデーソース

Sautéed Foie Gras Japanese Style Brandy Sauce

52

 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。



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.

お造り



SASHIMI

真鯛

Seabream  



30 / 5pcs

平目

Flounder  



40 / 5pcs

かんぱち

Amberjack  



32 / 5pcs

ニュージーランド産キングサーモン

New Zealand King Salmon  



30 / 5pcs

ニュージーランド産キングサーモンハラミ

New Zealand King Salmon Belly  



35 / 5pcs

マグロ赤身

Blue Fin Tuna  



45 / 5pcs

マグロ大トロ

Blue Fin Tuna Toro  




98 / 5pcs

いくら

Ikura  




28

帆立

Scallop   




22 / 1pc

雲丹

Sea Urchin (18g)   




52

旬のお造り3種盛り







Chef's Selection of Assorted Sashimi 3 Kinds   

58

旬のお造り5種盛り

Chef's Selection of Assorted Sashimi 5 Kinds   

98



 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.

握り



NIGIRI

真鯛

Seabream  



7

平目

Flounder  



11

かんぱち

Amberjack  



7

ニュージーランド産キングサーモン

New Zealand King Salmon  



6

ニュージーランド産キングサーモンハラミ

New Zealand King Salmon Belly  



8

マグロ赤身

Blue Fin Tuna  



10

マグロ大トロ

Tuna Toro  




22

いくら

Salmon Roe  




14

帆立

Scallop   




22







雲丹

Sea Urchin (18g)   

42

特選握り寿司盛り合わせ10貫

Chef's Selection of Premium Assorted Nigiri Sushi 10pcs    98



 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.

卷物



SUSHI ROLL

かっぱ巻き

Cucumber Roll  



8

ニュージーランド産キングサーモン巻き

New Zealand King Salmon Roll  




16

鉄火巻き







Tuna Roll  

20

カリフォルニア巻き

California Hand Roll   

24



 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.

天麩羅



TEMPURA

日本産旬の野菜天麩羅

Seasonal Japanese Vegetables Tempura  

18

海老天麩羅

Prawn Tempura (5pcs)  

35

主菜

MAINS

日本産鮮魚兜焼き

Grilled Japanese Fish Head







70

鹿児島県産A5等級黒毛和牛ローストビーフ トリュフ風味黄身ソース 200g

Kagoshima A5 Roasted Wagyu Beef Truffle Aroma

Egg Yolk Sauce 200g

110

 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian




価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.

鑄鉄石窯

JAPANESE CASK IRON BRICK OVEN







Baking over intense heat in custom-made brick oven

海鮮 SEAFOOD

ニュージーランド産キングサーモンの バルサミコ照り焼き	
New Zealand King Salmon Balsamic Teriyaki Sauce	35
チリ産シーバス 山葵金山寺添え	
Chilean Sea Bass with Wasabi Kinzanji 	38
日本産鰻の白焼き 山葵サルサ添え	
Japanese Eel with Wasabi Salsa 	45
オーストラリア産アワビ焼き 和風ブランデーソース	
Australian Abalone with Japanese Style Brandy Sauce 	32

野菜 VEGETABLE

アスパラガス	
Asparagus   	10
日本産さつま芋	
Japanese Sweet Potato   	10
カリフラワートリュフ塩	
Cauliflower and Truffle Salt   	12

 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.


備長炭使用炭火焼き

JAPANESE BINCHO-TAN GRILL

Grilling over high and intense heat from Japanese Charcoal

肉 MEAT


鹿児島県産A5等級黒毛和牛 山葵サルサ添え

Kagoshima A5 Wagyu, Wasabi Salsa 

Minimum Order of 100g


1/1g

オーストラリア産骨付きラムロース 山葵ペッパーソース

Australian Rack of Lamb with Wasabi Pepper Sauce 

45


地鶏焼き 柚子胡椒添え

Free-Range Chicken Yuzu Kosho 







27

海鮮 SEAFOOD

旬の鮮魚と自家製漬物

Seasonal Fish with Homemade Pickles 

M/P

 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。




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.

締め

SHIME

バラちらし小丼

Mini Bara Chirashi   

26

HAL YAMASHITA 東京 特製ミニビーフカレー

HAL YAMASHITA TOKYO Premium Mini Beef Curry

18

うどん 又は 蕎麦 (温・冷)

Udon or Soba (Hot or Cold)


10

天麩羅うどん 又は 蕎麦 (温・冷)

Tempura Udon or Soba (Hot or Cold)


24

新潟県産コシヒカリ白ごはん

Niigata Koshihikari Steamed Japanese Rice 


4

味噌汁







Miso Soup 

5

里芋のポタージュ

Satoimo Potage 

6







 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.

デザート

DESSERT

西京味噌の自家製ガナッシュ(2個) Saikyo Miso Homemade Ganache 2pcs  	4
笹しぐれ餅(2個) Black Sesame Sasa-Shigure Mochi 2pcs  	7
ほうじ茶のケーキ Japanese Hojicha-Tea Cake 	12
栗のロールのケーキ Chestnut Roll Cake  	15
アイスクリーム (抹茶、柚子、黒ゴマ、紫芋) Ice Cream (Choice of Matcha, Yuzu, Black Sesame)  	10
日本産旬の果物 Seasonal Fruit from Japan   	35

 Gluten Free  Lactose free  Shellfish  Nuts  Raw  Vegetarian

価格はシンガポールドルで表示されており、10% のサービス料と消費税が加算されます。
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.



Resorts World at Sentosa Pte. Ltd.
26 Sentosa Gateway, #02-146
Level 2, Hotel Michael, Singapore 098269
www.rwsentosa.com/syun