

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.

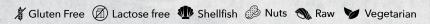
"New Japanese Cuisine" sounds modern, but it still evokes memories and the taste and feel of something familiar.

前菜 APPETIZER

HAL YAMASHITA スペシャリテ HAL YAMASHITA Signature A5等級近江黒毛和牛うにく巻きオシェトラキャビアのせ

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

52



Sautéed Foie Gras Japanese Style Brandy Sauce

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 ② 🆜	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

握り

NIGIRI

真鯛 Seabream 🔊 🖜	7
平目 Flounder ② 》	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 ② 🦜	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

巻物

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 @ ሙ 🦜	24

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









鋳鉄石窯

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

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

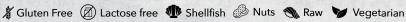
海鮮 SEAFOOD

旬の鮮魚と自家製漬物

Seasonal Fish with Homemade Pickles @

M/P











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 慮	4
味噌汁 Miso Soup ⑥	<u> </u>
里芋のポタージュ Satoimo Potage 🤝	€

デザート

DESSERT

西京味噌の目家製ガナッシュ(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 ※ இ > ■	35



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