



春 Syun  
by HAL YAMASHITA ■

ランチメニュー  
LUNCH MENU



## 重箱セット JYU-BAKO SET



黒豚バラ香味野菜生姜焼き丼 スパイシーマヨネーズ 茶碗蒸し、味噌汁 Kurobuta-pork Don with Ginger Sauce and Spicy Mayo Served with Chawanmushi and Miso Soup	\$44
HAL YAMASHITA 東京 特製ビーフカレー 茶碗蒸し、味噌汁 HAL YAMASHITA Tokyo Premium Beef Curry Served with Chawanmushi and Miso Soup	\$44
海鮮バラちらし寿司 茶碗蒸し、味噌汁 Kaisen Bara Chirashi Sushi Jyu Served with Chawanmushi and Miso Soup	\$48
うなぎ炭火焼きとフォアグラ照り焼き重箱 茶碗蒸し、味噌汁 Charcoal Grilled Unagi and Foie Gras Teriyaki Jyu Served with Chawanmushi and Miso Soup	\$50



## プレミアムセット PREMIUM SET



新和食 但馬和牛炭火焼き 海鮮バラちらし重箱  
茶碗蒸し、味噌汁、デザート付き  
Charcoal Grilled Tajima Wagyu Beef and Kaisen Jyu  
Served with Chawanmushi, Miso Soup and Dessert  
数量限定品となります Limited portions available daily

プレミアム握りすし9種 & 巻き  
茶碗蒸し、味噌汁、デザート付き  
Premium Sushi and half roll (9 types)  
Served with Chawanmushi, Miso Soup and Dessert

春 プレミアム弁当  
但馬和牛味噌漬け、季節の刺身盛り合わせ 5種、握り寿司3種  
茶碗蒸し、味噌汁、デザート付き  
Syun Premium Bento Box  
Tajima Wagyu, Sashimi (5 types) and Assorted Sushi (3pcs)  
Served with Chawanmushi, Miso Soup and Dessert  
数量限定品となります Limited portions available daily



## 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 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

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

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



### 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 Toyusu 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)

### サイドディッシュ SIDE DISH

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

フォアグラのバターソテー 山椒と醤油風味 \$58  
Butter Sautéed Foie Gras with Sansho Pepper and Soy Sauce

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



## 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

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.

