



春 Syun
by HAL YAMASHITA ■

ディナーメニュー

DINNER MENU

晚餐菜单




炉端焼き

ROBATA GRILL

碳烤菜单

MEAT (肉类)

-  鹿児島産A5和牛 100G UP わさびサルサ \$M/P
Kagoshima A5 Wagyu, Wasabi Salsa (Min. order 100g)
日式碳烤鹿儿岛A5级和牛搭配自制芥末沙沙酱 (100克起)
- オーストラリア産ラムラック、山葵ペッパーソース \$68
Australian Rack of Lamb with Wasabi Pepper Sauce
日式碳烤澳洲羊排搭配自制黑胡椒芥末酱
- 地鶏焼き、柚子胡椒 \$34
Kampong Chicken, Yuzu Kosho
日式碳烤甘榜鸡肉搭配柚子胡椒酱

SEAFOOD (海鲜类)

- 季節の焼き魚と自家製漬物 \$M/P
Seasonal Whole Fish and Homemade Pickles
日式碳烤 (季节) 整鱼搭配自制日式泡菜
-  ジーランド産キングサーモン 120G, バルサミコ照り焼き \$48
New Zealand King Salmon, Balsamic Teriyaki Sauce (120g)
日式碳烤新西兰帝王三文鱼搭配照烧酱 (120克)
-  蛸のグリルと焼き茄子のハマス、スモークパプリカバルサミコソース \$58
Sous-Vide Octopus with Grilled Aubergine Hummus, Paprika
Balsamic Sauce
真空低温烹調章鱼配烤茄子鹰嘴豆泥和辣椒香醋酱

VEGETABLES (蔬菜类)

-  アスパラガス \$12
Asparagus
日式碳烤芦笋
- 獅子唐辛子 \$16
ShiShito Peppers
烤日本青椒

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.



Sustainable farmed produce



Signature Dishes








Gluten

シェフ シグネチャー & アラカルト

SIGNATURES

招牌和单点菜单

-   鹿児島A5和牛雲丹巻き、ベルーガキャビア乗せ (2個) \$38
Sea Urchin Rolled in Kagoshima A5 Wagyu Beef with Oscietra Caviar (2pcs)
<招牌> 鹿児島A5级和牛海胆卷搭配奥西特拉鱼子酱 (2个)
-  刺身盛り合わせ5種 \$98
Sashimi 5 Kinds
五款刺身拼盘
- 刺身盛り合わせ3種 \$60
Sashimi 3 Kinds
三款刺身拼盘
-   10貫、5種類のオリジナル握り寿司 \$98
Premium Selection of Nigiri Sushi (5 varieties, 10pcs)
精选5种10款招牌握寿司
- 海鮮刺身サラダ \$48
Premium Seasonal Seafood and Sashimi Salad
特级海鲜生鱼片沙拉

刺身

SASHIMI (生鱼片)

- 真鯛 \$30
Seabream 5 pcs
鯛鱼
-  ほたて \$22
Scallop 1 pc
扇贝
- サーモン \$30
Salmon 5 pcs
三文鱼
- サーモンベリー \$35
Salmon Belly 5 pcs
三文鱼腩
- かんぱち \$32
Amberjack 5 pcs
红干鱼

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。

All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.



Sustainable farmed produce



Signature Dishes



Gluten



Shellfish

刺身 SASHIMI (生鱼片)

いくら
Salmon Roe
三文鱼蛋

\$28
per
serving

ひらめ
Flounder
比目鱼


\$40
5 pcs

まぐろ
Tuna
金枪鱼

\$45
5 pcs

大とろ
Toro
金枪鱼大腹

\$98
5 pcs

 雲丹 (18g)
Sea Urchin
海胆

\$52
per
serving

寿司ロール SUSHI AND HAND ROLL (寿司卷和手卷)

かっぱ細巻き寿司
Mini Cucumber Roll
迷你黄瓜卷

\$8

 サーモン細巻き寿司
Mini NZ King Salmon Roll
迷你帝王三文鱼卷

\$16

 鉄火細巻き寿司
Mini Tuna Roll
迷你蓝旗金枪鱼卷

\$20

 カリフォルニアロール
California Hand Roll
加州手卷

\$24

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.

前菜

APPETISERS

- 焼き枝豆トリュフソルト
Grilled Edamame with Truffle Salt
烤毛豆搭配松露盐 \$12
- たたみいわし揚げ
Fried Tatami Iwashi (Dried Baby Sardine)
炸榻榻米(沙丁鱼干) \$18
- 🔄 📦 イクラ茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Ikura
三文鱼子蒸蛋羹 \$25
- ふぐみりん干し
Dried Puffer-Fish
碳烤河豚鱼(肉干) \$35
- 炙リエイヒレ
Eihire (Stingray Fin)
碳烤黄貂鱼鳍 \$35
- 🌿 自家製冷蔵豆腐、本わさび乗せ
Homemade Cold or Hot Tofu with Fresh Wasabi
With Uni & Ikura \$18
可选自制(冷)或(热)豆腐搭配新鲜芥末
可选搭配海胆和三文鱼蛋 \$68

メイン

MAINS (主食)

- 📦 🌿 鹿児島県産A5和牛、ローストビーフ200g すき焼きソース 🍷
Roasted Kagoshima A5 Wagyu Beef (200g), Sukiyaki Egg Yolk Sauce
and White Truffle Oil \$110
低温烹煮鹿児島A5和牛搭配寿喜烧蛋黄酱和白松露油 200克
- 📦 🌿 フォアグラ、バターブランデー醤油ソース
Foie Gras, Brandy Soy Sauce
香煎鹅肝搭配白兰地牛油酱 \$52
- 🌿 北海道産 夢の大地、豚ロースカツレツ 赤ワイントマトソース
Hokkaido Yomenodaichi Pork Loin Cutlet with Red Wine Miso Sauce
香炸鹿儿岛黑猪排配红酒味噌酱 (140g) \$52
- 北海道産 夢の大地、ロースト豚フィレと自家製ベーコン 白味噌パ
イナップルソース \$55
Hokkaido Yomenodaichi Pork Fillet Loin & Homemade Bacon with White Miso
and Pineapple Sauce
北海道(米之道市)猪里脊肉和自制培根配白味噌菠萝酱

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。

All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.

メイン

MAINS (主食)

- 🌿 チリアンシーバスのから揚げ、照り焼きバルサミコ酢餡かけ \$35
Karaage Style Chilean Sea Bass with Teriyaki-Balsamic Reduction
日式风格的智利鲈鱼配照烧香醋酱
- 特製二度焼き鰻蒲焼 \$60
Double Roasted Whole Unagi Kabayaki with Teriyaki Sauce
照烧酱蒸鰻鱼（整条鱼）
- 兜焼き（鯛又ははまち） \$70
Kabuto-Yaki (Grilled Fish Head)
Choose between: (Seabream or Yellowtail)
日式碳烤鱼头（黄尾鱼 或者 鯛鱼）

ご飯、スープ

SIDES (饭, 汤)

- 日本産白ごはん \$4
Steamed Japanese Rice
蒸日本米饭
- 🌿 SYUN 味噌汁 \$6.5
SYUN Miso Soup
“春”味噌汤
- 焼き飯 \$17
Fried Rice
日式蒜蓉炒饭
- 🌿 HAL YAMASHITA 東京 特製ミニビーフカレー \$18
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Mini Beef Curry
HAL YAMASHITA 东京优质迷你咖喱牛肉饭
- 🌿 ミニばらちらし \$26
Mini Bara Chirashi
迷你七彩寿司饭

記載された料金の10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.



Sustainable farmed produce



春 Signature Dishes



Gluten

デザート

DESSERT (甜品)

- 
- | | | |
|---|---|------|
| 🍮 | 自家製山椒風味ガナッシュ(2個)
Homemade Sasho Pepper-flavoured Ganache
自制山椒风味黑巧克力 (2个) | \$4 |
| 🍮 | ほうじ茶のケーキ
Japanese Hojicha-Tea Cake
日本奶茶蛋糕 | \$12 |
| | 笹しぐれ餅 (2個)
Black Sesame Sasa-shigure Mochi (2 pcs)
黑芝麻口味麻糬 (2个) | \$7 |
| 🍮 | アイスクリーム
抹茶、柚子、黒ゴマ
Ice Cream (1 scoop)
Choice of: Matcha, Yuzu, Black Sesame
冰淇淋 (抹茶口味, 柚子口味, 黑芝麻口味) | \$10 |
| | 日本産 旬の果物
Japanese Seasonal Fruit Platter
日本的优质时令水果拼盘 | \$35 |

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)9%を加算させていただきます。
All prices are subject to service charge and prevailing Goods and Services Tax.



Sustainable farmed produce



Signature Dishes



Dairy





春 Syun
by HAL YAMASHITA ■

Resorts World at Sentosa Pte. Ltd.
8 Sentosa Gateway, Singapore 098269
AVE8, Resorts World Sentosa

www.rwsentosa.com/syun

