



春 Syun  
by HAL YAMASHITA ■

ディナーメニュー

DINNER MENU

晚餐菜单



2024 CHINESE NEW YEAR SPECIAL 6 COURSE MENU  
(Miyazaki Prefecture Special Products)

农历新年六道式菜单  
(宫崎县特产)

Sea Urchin Rolled in A5 Wagyu Beef Topped with Oscietra Caviar  
鹿儿岛A5级和牛海胆卷搭配奥西特拉鱼子酱

\*\*\*\*\*

Syun Style Special Yu Sheng Akabana Sashimi Salad  
《春》风格特别生鱼片沙拉鱼生

\*\*\*\*\*

Charcoal Grilled Onibe Sea Bass Yuzukosho Braiser  
碳烤蒸深海鲈鱼搭配柚子山椒

\*\*\*\*\*

Roasted Hokkaido Shiro Buta Fillet with Kumquat Marmalade  
烤北海道白猪片配金橘果酱

\*\*\*\*\*

Premium Nigiri Sushi 3pcs and Miso Soup  
特级三片手握寿司和味增汤

\*\*\*\*\*

Seasonal Plum Wine Jelly with Red Bean  
特制豆沙梅酒果冻

\$178++ per person 每位

Welcome Sake (Koi no Shizuki 恋の雫)  
欢迎宾客·清酒一杯



## 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

伊勢海と特選海鮮ちらし寿司 \$218  
Australian Whole Spiny Lobster and Chef Choice (Premium Seafood  
from Yoyosu Market) Chirashi Sushi (2-4pax) **Special Chinese New  
Year delicacies**  
澳洲龙虾和厨师精选特级海鲜七彩寿司饭便当(日本丰州海鲜市场)  
2-4人份 (特别农历新年佳肴)

##### 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

## 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) Sea Urchin Rolled in Kagoshima A5 Wagyu Beef with Oscietra Caviar (2pcs) <招牌> 鹿児島A5级和牛海胆卷搭配鱼子酱 (2个)	\$38
刺身盛り合わせ5種 Sashimi 5 Kinds 五款刺身拼盘	\$98
刺身盛り合わせ3種 Sashimi 3 Kinds 三款刺身拼盘	\$60
10貫、5種類のオリジナル握り寿司 Premium Selection of Nigiri Sushi (5 varieties, 10pcs) 精选5种10款招牌握寿司	\$98
カンパチパストラミのクロスティーニ、酢橘ハニーマスタード Kanpachi Pastrami, Crostini with Ikura, Sudachi Honey Mustard 熏日本红甘鱼肉克罗斯蒂尼搭配三文鱼蛋，酸酞蜂蜜芥末酱	\$12
海鮮刺身サラダ Premium Seasonal Seafood and Sashimi Salad 特级海鲜生鱼片沙拉	\$48

#### 刺身

#### SASHIMI (生鱼片)

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


## 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



## 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

## 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 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	\$110
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 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	\$55

## 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

## 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





# 春 Syun

by HAL YAMASHITA ■

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

[www.rwsentosa.com/syun](http://www.rwsentosa.com/syun)

