



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)

鹿児島道産A5和牛 100G UP わさびサルサ \$1/gram
Kagoshima A5 Wagyu, Wasabi Salsa (Min. order 100g)
<招牌> 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

煮黒豚三枚肉 東京ネギ乗せ 胡麻油風味 - 120G \$52
Kurobuta Pork Belly with Tokyo Leek and Sesame Oil (120g)
日式碳烤黑猪五花肉搭配东京青葱和芝麻油 (120克)

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

ジュ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)

VEGETABLE (蔬菜类)

アスパラガス \$12
Asparagus
日式碳烤芦笋



前菜

APPETIZER

- 
- | | |
|---|------|
| 鹿児島A5和牛雲丹巻き、ベルーガキャビア乗せ (2個)
Kagoshima A5 Wagyu Beef and Sea Urchin rolls topped with Beluga 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 3種
Chef's Selection of Sashimi (3 types)
厨师精选三款刺身拼盘 | \$58 |
| 刺身盛り合わせ 5種
Chef's Selection of Sashimi (5 types)
厨师精选五款刺身拼盘 | \$98 |
| 10貫、5種類のオリジナル握り寿司
Signature Nigiri Sushi (5 types, 10pcs)
厨师精选5种10款招牌握寿司 | \$98 |
| イクラ茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Ikura
三文鱼子蒸蛋羹 | \$25 |
| 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 |
| 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 |
| 海鮮刺身サラダ
Premium Seafood Sashimi Salad
特级海鲜生鱼片沙拉 | \$48 |
- 

メイン

MAIN DISH

主食

鹿児島県産A5和牛、ローストビーフ100g すき焼きソース \$118

Roast Kagoshima A5 Wagyu Beef 100g, 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 100g

北海道産 夢の大地、豚ロースカツレット 赤ワイントマトソース \$52

Hokkaido Yomenodaichi Pork Loin Cutlet with Red Wine Tomato Miso Sauce

香炸鹿児島黒猪排配红酒味噌酱 140g

チリアンシーバスのから揚げ、照り焼きバルサミコ甘酢餡かけ \$35

Karaage Style Chilean Sea Bass with Teriyaki-Balsamic Sauce

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 Steamed Unagi Fillet 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 / Seabream or Yellow Tail)

日式碳烤鱼头 (黄尾鱼 或者 鲷鱼)

ご飯、スープ

RICE & SOUP

米饭和汤

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

刺身

SASHIMI



真鯛 Seabream 鯛魚	\$30 / 5pcs
ほたて Scallop 扇貝	\$22 / pc
サーモン Salmon 三文魚	\$30 / 5pcs
サーモンベリー Salmon Belly 三文魚腩	\$35 / 5pcs
かんぱち Amberjack 紅干魚	\$32 / 5pcs
いくら Salmon Roe 三文魚蛋	\$28 / serving
ひらめ Flounder 比目魚	\$40 / 5pcs
まぐろ Tuna 金槍魚	\$45 / 5pcs
大とろ Toro 金槍魚大腹	\$98 / 5pcs
雲丹 (18g) Sea Urchin 海胆	\$52 / serving



寿司ロール
SUSHI ROLL 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

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
笹しぐれ餅 (2個) Black Sesame Sasa-shigure Mochi (2 pcs) 黑芝麻口味麻糬 (2个)	\$7
ほうじ茶のブランマンジェ Japanese Hojicha Blancmange 日式奶茶冻	\$10
アイスクリーム 抹茶、柚子、黒ゴマ Ice Cream 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 Premium Seasonal Fruit from Japan 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

