



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

真空低温烹調章魚配烤茄子鷹嘴豆泥和辣椒香醋醬

VEGETABLES (蔬菜类)

春 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.

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
鯛魚	
ほたて	\$22
Scallop	1 pc
扇貝	
サーモン	\$30
Salmon	5 pcs
三文魚	
サーモンベリー	\$35
Salmon Belly	5 pcs
三文魚腩	
かんぱち	\$32
Amberjack	5 pcs
紅干魚	

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.

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
自家製冷製豆腐、本わさび乗せ Homemade Cold or Hot Tofu with Fresh Wasabi With Uni & Ikura 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	\$18 \$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 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

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

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甘酢餡かけ \$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.

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.





春 Syun

by HAL YAMASHITA ■

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

www.rwsentosa.com/syun

