



春 Syun
by HAL YAMASHITA ■

ディナーメニュー
DINNER MENU
晚餐菜单



秋の味覚・シェフのお任せ

Autumn Taste • 8 Course

Omakase Set Menu

秋天的味道・主厨精选8道式套餐

\$268

Kagoshima A4 Wagyu Beef rolled with Sea Urchin and Oscietra Caviar

鹿児島A4和牛海胆卷搭配奥西特拉鱼子酱

鹿児島A4和牛雲丹巻き、オシエトラキャビア乗せ

Bonito Tataki, Tosazu Gele'e

鰹鱼塔塔，搭配土佐醋冻

戻り鰹のたたき、土佐酢ジュレ

Hokkaido Scallop, Orange White Miso Mustard Dressing with Japanese Cucumber and Myouga Ginger

北海道扇贝，日本黄瓜和生姜搭配白味增橙子酱汁

北海道産帆立白味噌オレンジドレッシング胡瓜と茗荷添え

Hairy Tail Fish New Style Braiser (French skill braised) (2010 Singapore World Gourmet Summit Winner Dish)

“春”主厨（山上春）新式烤银带鱼 ◆2010年新加坡冠军菜式◆

太刀魚新和食ブレイゼ HALYAMASHITASTYLE

Charcoal-grilled Chilean Sea Bass marinated in anchovies with Seasoned Burdock

日式碳烤腌制智利鲈鱼搭配调味牛蒡银鱼

アンチョビでマリネしたチリアンシーバスの炭火焼と牛蒡煮

Charcoal Grilled Kagoshima A5 Wagyu, Red Miso Aubergine Sauce

日式碳烤鹿児島A5和牛搭配红味增茄子酱汁

A5 鹿児島県産和牛の炭火焼、茄子田楽味噌

Chef's Selection Nigiri Sushi (3pcs)

厨师精选三款寿司

本日の特選握り寿司3貫

Homemade Anko and Wasanbon Gele'e with Japanese Persimmon

自制红豆和糖冻搭配日本柿子

自家製あんこと和三盆糖ジュレ&柿

炉端焼き

ROBATA GRILL

碳烤菜单

MEAT (肉类)

鹿児島道産A4和牛 100G UP わさびサルサ \$1/gram
Kagoshima A4 Wagyu, Wasabi Salsa (Min. order 100g)
<招牌> 日式碳烤鹿儿岛A4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A4和牛雲丹巻き、ベルーガキャビア乗せ (2個)
Kagoshima A4 Wagyu Beef and Sea Urchin rolls topped with Beluga Caviar (2pcs)
<招牌> 鹿児島A4級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A4和牛、ローストビーフ100g すき焼きソース \$118

Kagoshima A4 Roast Wagyu Beef 100g, Sukiyaki Egg Yolk Sauce and White Truffle Oil

低温烹煮鹿児島A4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 Thickness 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

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)8%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.





寿司ロール
SUSHI ROLL AND HAND ROLL
寿司卷和手卷

かっぱ細巻き寿司 \$8
Mini Cucumber Roll

迷你黄瓜卷

サーモン細巻き寿司 \$16
Mini New Zealand King Salmon Roll

迷你帝王三文鱼卷

鉄火細巻き寿司 \$20
Mini Tuna Roll

迷你蓝旗金枪鱼卷

カリフォルニアロール \$24
California Hand Roll

加州手卷

デザート

DESSERT
甜品

自家製山椒風味ガナッシュ(2個) \$4
Homemade Sasho Pepper-flavoured Ganache

自制山椒风味黑巧克力 (2个)

笹しぐれ餅 (2個) \$7
Black Sesame Sasa-shigure Mochi (2 pcs)

黑芝麻口味麻糬 (2个)

ほうじ茶のブランマンジェ \$10
Japanese Hojicha Blancmange

日式奶茶冻

アイスクリーム \$10
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)

日本産 旬の果物 \$35
Premium Seasonal Fruit from Japan

日本的优质时令水果拼盘





春 Syun

by HAL YAMASHITA ■

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

www.rwsentosa.com/syun

