



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)

-  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.

## 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.



Sustainable farmed produce



Signature Dishes



Gluten



Shellfish

## 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  \$110  
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
-   フォアグラ、バターブランデー醤油ソース \$52  
Foie Gras, Brandy Soy Sauce  
香煎鹅肝搭配白兰地牛油酱
-  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 \$52  
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)
- 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.

 Sustainable farmed produce

 Signature Dishes

 Dairy

 Gluten

## 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




Signature Dishes



Gluten

## デザート

### DESSERT (甜品)

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

