



春 Syun  
by HAL YAMASHITA ■

ディナーメニュー  
DINNER MENU





テイスティング メニュー  
5COURSE TASTING MENU  
\$138

春スタイルカルパッチョ  
Syun Style Carpaccio Sashimi

\* \* \* \* \*

サーモンの西京焼き白味噌柚子ソース からすみとパルメザンチーズ  
Grilled Salmon with Saikyo Miso and Parmesan Cheese

\* \* \* \* \*

黒豚カツレット 赤ワイントマトソース(140g)  
Japanese Black Pork Cutlet  
With Red Wine Tomato Miso Sauce

\* \* \* \* \*

寿司盛り合わせと特製赤出汁  
Chef Selected Sushi 3pcs Served with Miso Soup

\* \* \* \* \*

ほうじ茶のブランマンジェ&笹しぐれ餅  
Japanese Hojicha-Tea Blancmange & Sasa-Shigure Mochi





## アラカルト A LA CARTE

### シグネチャーディッシュ CHEF'S SIGNATURE

料理長が選りすぐりの新鮮な海鮮を豊洲マーケットより取り寄せました  
Chef's Selection of Seasonal Fresh Fish from Toyusu Market, Japan

近江牛雲丹巻きアブリューガキャビアを添えて \$38  
Omi Beef and Sea Urchin rolls topped with Smoked Caviar (2pcs)

シェフセレクション寿司盛り合わせ七貫 \$56  
Chef's Selection of Premium Nigiri Sushi (7pcs)

刺身盛り合わせ 3種 \$58  
Chef's Selection of Sashimi (3 types)

刺身盛り合わせ 5種 \$98  
Chef's Selection of Sashimi (5 types)

### 前菜 APPETIZER

茶碗蒸し \$10  
Chawanmushi

焼き枝豆トリュフソルト \$12  
Grilled Edamame with Truffle Salt

たたみいわし揚げ \$18  
Fried Tatami Iwashi (Dried Baby Sardine)

ふぐみりん干し \$35  
Dried Puffer-Fish

鹿児島黒豚ガリジンジャーサラダ \$42  
Kagoshima Kurobuta Pork Ginger Salad

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。  
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.



## アラカルト A LA CARTE



### メイン MAIN DISH

鹿児島道産A4和牛米麴焼き 酒粕ソース – 80g \$108  
Kagoshima A4 Wagyu Beef Marinated with Kome-Koji  
Sake Kasu Sauce - 80g

サーモン西京焼き白味噌柚子ソース パルメザンチー \$28  
Grilled Salmon with Saikyo Miso and Parmigiano

鹿児島産黒豚カツレツ 赤ワイン味噌ソース \$52  
Kagoshima Black Pork Cutlet with Red Wine Miso Sauce

特製二度焼き鰻蒲焼 \$60  
Double Steamed Unagi Fillet with Teriyaki Sauce

兜焼き (鯛、サーモン、はまちよりお選びください) \$70  
Grilled Fish Head Kabuto Yaki  
Choice of Sea Bream, Salmon, Yellow Tail

### ご飯、スープ RICE & SOUP

日本産白ごはん \$4  
Steamed Japanese Rice

SYUN 味噌汁 \$6.5  
SYUN Miso Soup

焼き飯 \$15  
Fried Rice

HAL YAMASHITA 東京 特製ミニビーフカレー \$18  
HAL YAMASHITA TOKYO Premium Mini Beef Curry

ミニばらちらし \$26  
Mini Bara Chirashi



記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。  
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.

## アラカルト A LA CARTE



### 刺身

#### SASHIMI

ほたて Scallop	\$22 / pc
サーモン Salmon	\$25 / 5pcs
真鯛 Seabream	\$28 / 5pcs
いくら Salmon Roe	\$28 / serving
サーモンベリー Salmon Belly	\$32 / 5pcs
かんぱち Amberjack	\$32 / 5pcs
ひらめ Flounder	\$40 / 5pcs
まぐろ Tuna	\$45 / 5pcs
雲丹 (18g) Sea Urchin	\$52 / serving
大とろ Toro	\$98 / 5pcs

### 寿司

#### SUSHI

サーモン Salmon	\$6
かんぱち Amberjack	\$7
真鯛 Seabream	\$7
サーモンベリー Salmon Belly	\$8
ほたて Scallop	\$9
まぐろ Tuna	\$10
ひらめ Flounder	\$11
大とろ Toro	\$22
雲丹 Sea Urchin	\$42

### 巻き寿司

#### SUSHI ROLL AND HAND ROLL

かっぱ細巻き寿司 Mini Cucumber Roll	\$8
サーモン細巻き寿司 Mini Salmon Roll	\$10
鉄火細巻き寿司 Mini Tuna Roll	\$20
カリフォルニアロール California Hand Roll	\$24



記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。  
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.

## アラカルト A LA CARTE



### デザート DESSERT

自家製山椒風味ガナッシュ(2個) Homemade Sasho Pepper-flavoured Ganache	\$4
笹しぐれ餅 (2個) Black Sesame Sasa-shigure Mochi (2 pcs)	\$7
ほうじ茶のブランマンジェ Japanese Hojicha Blancmange	\$10
アイスクリーム 抹茶、柚子、黒ゴマ Ice Cream Choice of Matcha, Yuzu, Black Sesame	\$10
日本産 旬の果物 Premium Seasonal Fruit from Japan	\$28

記載された料金に10%のサービス料および消費税(GST)7%を加算させていただきます。  
All prices are subject to prevailing service charge and government tax.

