



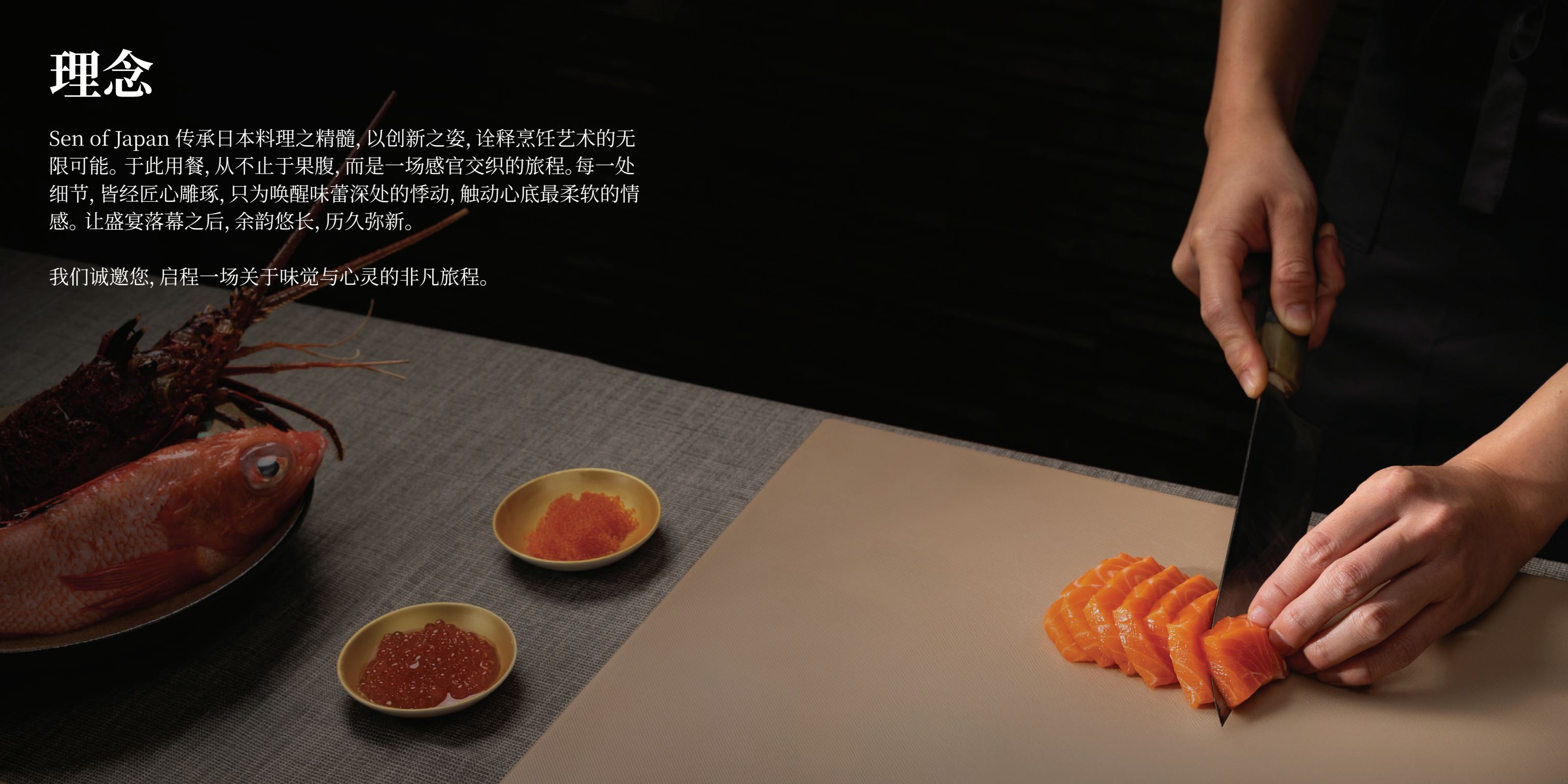
SEN OF JAPAN

料理菜单

理念

Sen of Japan 传承日本料理之精髓, 以创新之姿, 诠释烹饪艺术的无限可能。于此用餐, 从不止于果腹, 而是一场感官交织的旅程。每一处细节, 皆经匠心雕琢, 只为唤醒味蕾深处的悸动, 触动心底最柔软的情感。让盛宴落幕之后, 余韵悠长, 历久弥新。

我们诚邀您, 启程一场关于味觉与心灵的非凡旅程。



冷前菜



鲔魚薄饼 47

蓝鳍鲔魚薄片搭配酥脆饼皮、红洋葱、松露油、美乃滋酱，缀以飞鱼籽与金箔。

鲷鱼片卡尔帕乔 29

鲷鱼片佐松露柚子醋。



海洋之珠 58

甜白虾上覆蓝鳍鲔鱼大腹碎，佐海胆、鱼子酱与出汁冻。

鲔魚之恋 54

大腹佐海胆与鲑鱼籽、轻炙中腹缀以鱼子酱与金箔、赤身萝卜苗卷。

和牛海胆握寿司 43

轻炙日本A4和牛片佐海胆、青葱芽与雪盐片。

香酥海苔寿司 32

鲑鱼与蓝鳍鲔魚碎拌柚子美乃滋酱，配寿司饭与香酥海苔，缀以鲑鱼籽。

柚香章鱼 28

章鱼片佐鲑鱼籽与菠萝柚子酱油。

冷奴 15

冰镇豆腐佐樱花虾与柴鱼片附芝麻酱。



海洋之珠

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

温前菜

鲑鱼籽茶碗蒸

海胆茶碗蒸



温前菜



海胆茶碗蒸 28

日式蒸蛋, 配虾仁、鸡肉与香菇, 佐海胆与松露油。



鲑鱼籽茶碗蒸 21

日式蒸蛋, 配虾仁、鸡肉与香菇, 佐鲑鱼籽与松露油。

日式炸鸡 26

手工裹粉炸鸡, 淋以香醋美乃滋酱与甜酱油汁。

鸡肉煎饺 16

香煎日式鸡肉饺。

和牛串烧 34

日本A4和牛串烧, 佐蒜香黄油蘸酱。

焗生蚝 25

香辣美乃滋酱焗生蚝, 缀以飞鱼籽。

烧鳗鱼 45

炙烤日式河鳗。

北海道带子 46

北海道帆立, 佐俄式鱼子酱、海胆、飞鱼籽、赤虾与蜂蜜柚子酱。

毛豆 8

水煮毛豆, 佐粗海盐。

松露毛豆 12

水煮毛豆, 佐粗海盐与松露油。

扬出豆腐配茄子 14

手工裹粉炸嫩豆腐, 佐萝卜泥、日本葱、茄子与柴鱼片。

河豚味淋干 16

炙烤河豚干, 以味淋与酱油腌渍入味。

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

沙拉



刺身沙拉 30

时令什锦沙拉, 配刺身丁佐自家特调酱汁。

时蔬沙拉 18

时令什锦沙拉, 佐自家特调酱汁。

烟熏马铃薯沙拉 18

马铃薯、熏萝卜、松叶蟹、鸡蛋、黄瓜、胡萝卜、美乃滋酱与飞鱼籽。

汤品

旗鱼舞茸汤 20

旗鱼片配舞茸, 佐出汁高汤。

味噌汤 6

味噌汤, 配菌菇、豆腐与葱花。

刺身沙拉



以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

主食

冷稻庭乌冬 30

手工小麦乌冬面, 佐特制出汁高汤, 配炸虾天妇罗。



海胆意面 48

冷制意面, 配海胆、樱花虾、鲑鱼籽与松露菌菇奶油酱。

海藻荞麦面 32(热) 30(冷)

冷制:海藻风味日式荞麦面, 蘸特制出汁高汤, 配炸虾天妇罗。

热制:海藻风味日式荞麦面, 佐热出汁高汤, 配温泉蛋、裙带菜、豆皮与炸虾天妇罗。



担担面 46

拉面拌芝麻酱, 佐海胆、鱼子酱、鲑鱼籽与和牛碎。

至尊海鲜丼 96

主厨精选顶级刺身片铺于寿司饭上。



和牛丼 89

炙烤日本A4和牛, 配温泉蛋、海胆、炸蒜片、香辣七味粉与飞鱼籽, 铺于米饭上。

鳗鱼丼 43

炙烤河鳗淋以甜酱油汁, 铺于米饭上, 佐海苔丝。

迷你轻炙丼 75

轻炙蓝鳍大腹、中腹, 鲑鱼籽与海胆, 铺于寿司饭上。



担担面

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

炸物

吉列和牛排 88

日本A4和牛牛排炸至金黄酥脆, 佐特制辣味甜酱与雪盐片。
每日限量供应。

黄金虾酥 24

香酥虎虾饼, 佐特制蘸酱。

天妇罗拼盘 33

手工裹粉炸虎虾(3只)与什锦时蔬(5种)。

炸虾天妇罗 35

手工裹粉炸虎虾(5只)。

蔬菜天妇罗 23

手工裹粉炸什锦时蔬(7种)。

软壳蟹天妇罗 27

手工裹粉炸软壳蟹。

黄金玉米天妇罗 16

日本甜玉米天妇罗, 佐黄油蜂蜜酱油汁。

天妇罗拼盘



以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

日本A5和牛里脊牛排

主菜





盐香鲷鱼颈

主菜



日本A5和牛西冷牛排 132

炙烤日本A5和牛西冷。油花与肉质完美平衡，鲜嫩多汁。
建议熟度：三分至五分熟。



日本A5和牛里脊牛排 168

炙烤日本A5和牛里脊。因产量稀少而备受珍视，风味浓郁饱满，口感细腻。
建议熟度：三分至五分熟。

炙烤猪颈肉 48

炙烤猪颈肉片配什锦时蔬，佐紫苏酱汁、红柚子胡椒与烧肉酱。

照烧鸡排 33

香煎鸡腿肉，淋甜酱油汁。

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

主菜



琥珀黑鳕 46

黑鳕鱼以Hiro特制酱油腌汁腌制后烤制。
* 可能含有细骨。

盐香鲷鱼颈 45

盐烤鲷鱼颈, 佐柚子醋。

日式烤鱿鱼 32

盐烤: 日本鱿鱼, 椒盐炙烤。
照烧: 日本鱿鱼, 淋甜酱油汁。



旗鱼排 39

香煎旗鱼排, 佐辛香酱油汁。

琥珀黑鳕



以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

刺身与寿司拼盘

Sen握寿司盛合



刺身与寿司拼盘



主厨精选刺身拼盘 198

22件
主厨精选顶级刺身拼盘。2-3人份。



Sen刺身盛合 134

14件
精选顶级刺身拼盘。

刺身盛合 88

10件
什锦刺身拼盘。



Sen握寿司盛合 98

9件
精选顶级握寿司拼盘。

轻炙寿司盛合 72

6件
什锦轻炙握寿司拼盘。

寿司盛合 68

6件
什锦握寿司拼盘。



主厨精选刺身拼盘

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

刺身与握寿司



Sen特制里卷

至尊豪华卷 88

海胆、鲑鱼籽、葱花蓝鳍鲑鱼泥、雪蟹腿、黄瓜与葱花。



轻炙鲑鱼卷 32

牛油果、黄瓜、炸虾天妇罗、轻炙鲑鱼、特制芝士酱、葱花与飞鱼籽。

泰式风情卷 39

北海道松叶蟹、炸虾天妇罗、黄瓜、青柠、轻炙冬荫功芝士酱。

轻卡卷 26

鲑鱼、炸虾天妇罗、天妇罗碎、飞鱼籽、牛油果、黄瓜。



旨味卷 44

蓝鳍鲑鱼中腹碎、海胆、海苔、日式熏萝卜碎与红洋葱。



麻辣卷 30

软壳蟹天妇罗、黄瓜、蟹肉、飞鱼籽、轻炙鲑鱼、美乃滋酱与麻辣酱。

龙虾海胆卷 48

龙虾尾、炸虾天妇罗、蟹肉、黄瓜、海胆、天妇罗碎、飞鱼籽、轻炙芝士酱。



极上鲑鱼卷 48

蓝鳍鲑鱼中腹与蓝鳍鲑鱼碎、天妇罗碎、牛油果、红洋葱、海苔酱、鲑鱼籽。



极上鲑鱼卷

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

日式布丁配黑蜜黄豆粉

甜品



伯爵茶奶冻 16

抹茶布蕾配黑芝麻雪糕 16

梅酒葡萄干芝士蛋糕 16

柚子芝士蛋糕 16

心太软配香草雪糕 16



日式布丁配黑蜜黄豆粉 11

雪糕与雪芭 8

可选: 香草、焙茶、黑芝麻或柚子雪芭

以上价格均需另加10%服务费及现行商品与服务税(GST)

