



H A S U

**THE
NEW**

RAW

Sushi or Sashimi

Salmon	850
Tuna	700
White Fish	650
Ebi	850

Ceviche

Reef Fish Ceviche	800
-------------------	-----

MAKI AND TEMAKI

Soft Shell Crab Roll 400

Scallion, ginger and garlic crumbs,
spicy mayonnaise

Shrimp Tempura Roll 1,000

Asparagus, spicy mayonnaise, sweet chilli
glaze

Spicy Tuna or Salmon Roll 1,050

Shiso leaves, cucumber, avocado,
pickled daikon

Vegetable Futomaki 700

Cucumber, avocado, cream cheese

TEMPURA AND SOUP

Vegetable Tempura 650

Shrimp Tempura 1,000

Miso Soup 650

Wakame, silken tofu, spring onions

SIGNATURE DISHES

Sushi

Maguro 700

Ginger and spring onions

Duck Magret 700

Slow-cooked duck, mandarin compote

Salmon Belly 1,000

Teriyaki-glazed and torched salmon belly

Sashimi

Salmon Teriyaki 1,050

Ginger garlic crumbs, wasabi mayonnaise

Shiroma Usuzukuri 700

Thinly sliced white fish sashimi, ponzu sauce,
jalapeño

Specials

Sushi, Sashimi and Maki platter 3,400

Omakase – Dgustation menu 4,500

Umami the Fifth Sense of Lobster 4,700

Kushiyaki, sautéed shimeji and bok choy,
yuzu Hollandaise

MAIN COURSES

Steamed Edamame Basket Pichichata seasoning or spicy soy sauce	800
Chicken Thigh Teriyaki Sautéed baby veg and dehydrated mushroom dust	950
Dry-aged Ribeye Smoked sweet potato wasabi, grilled asparagus, onion purée and jus	1,500
Teriyaki-glazed Salmon Celeriac and truffle purée, sautéed snow peas	1,500
Jumbo Prawn Seafood and sake foam, baby vegetables	2,600
Miso and Truffle Marinated Black Cod Haji kami, baby bok choy, umadashi	2,050
<u>Robatayaki</u>	
Lamb rosemary miso	900
Tebasaki-glazed chicken wings	700

Choice of Teriyaki or Creamy mushroom sauce

Choice of side dishes

Yaki Udon with Tonkatsu Sauce	500
Stir-fried Garden Vegetables	600
Japanese Fried Rice	500

DESSERTS

Reconstructed Mandarin Milk chocolate, mascarpone espuma	700
Venus Pineapple chutney, exotic sorbet, chocolate sauce	700
Yuzu Cream Cylinder Hazelnut biscuit, tapioca pearls, grapefruit sorbet	700
Muscavado Shortbread Kalamansi ganache, lemon sorbet, salty caramel sauce	700

All our prices include government tax at the prevailing rate.
Food prepared and served may contain traces of allergen.
For any additional information, please contact our Chefs or Restaurant Manager.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may lead to an increased risk of illness, especially for young children, elderly persons, pregnant women or if you have certain medical conditions. Kindly advise your waiting staff.

CRU

Sushi ou Sashimi

<i>Thon</i>	850
<i>Saumon</i>	700
<i>Poisson Blanc</i>	650
<i>Crevette</i>	850

Ceviche

<i>Ceviche de poisson du récif</i>	800
------------------------------------	-----

MAKI ET TEMAKI

Crabe <i>Oignon vert, chapelure ail-gingembre, mayonnaise épicée</i>	400
Tempura de Crevette <i>Asperge, mayonnaise épicé</i>	1,000
Thon ou Saumon Épicé <i>Feuilles de shiso, concombre, avocat, radis confit</i>	1,050
Futomaki de Légumes <i>Concombre, avocat, fromage frais</i>	700

TEMPURA ET SOUPE

Tempura de légumes	650
Tempura de crevette	1,000
Soupe Miso <i>Wakame, tofu, oignon vert</i>	650

PLATS SIGNATURES

Sushi

Maguro <i>Chips de tapioca, gingembre, oignon vert</i>	700
--	-----

Magret de Canard <i>Magret de canard cuit à basse température, compote de mandarine</i>	700
---	-----

Ventrèche de Saumon <i>Saumon glacée au teriyaki</i>	1,000
--	-------

Sashimi

Teriyaki de Saumon <i>Chapelure ail-gingembre, mayonnaise wasabi</i>	1,050
--	-------

Shiroma Usuzukuri <i>Fines tranches de poisson blanc, sauce ponzu, jalapeño</i>	700
---	-----

Spéciales

Assiette de Sushi, Sashimi et Maki	3,400
---	-------

Omakase – Menu Dégustation	4,500
-----------------------------------	-------

Umami de Langouste <i>Kushiyaki de langouste, shimeji et bok choy poêlées, Hollandaise au yuzu</i>	4,700
--	-------

PLATS PRINCIPAUX

Edamame à la Vapeur <i>Assaisonné au pichichata ou sauce soja épicée</i>	800
Poulet Teriyaki <i>Jeune légumes saupoudré aux champignons</i>	950
Faux-Filet de Bœuf <i>Patate douce fumée, asperge grillée Purée d'oignons et jus de viande</i>	1,500
Teriyaki de Saumon <i>Purée de céleri-rave aux truffes, pois gourmands sautés</i>	1,500
Camarons Géants <i>Mousse de fruits de mer et sake, légumes primeurs</i>	2,600
Morue Noire Glacée au Miso et Truffe <i>Haji kami, bok choy, umadashi</i>	2,050
<u>Robotayaki</u>	
Côtelettes d'agneau mariné	900
Ailerons de poulet	700
<i>Choix de sauce Teriyaki ou Sauce champignon crémeuse</i>	
Choice of side dishes	
<i>Yaki Udon sauce tonkatsu</i>	500
<i>Légumes du jardin poêlés</i>	600
<i>Riz frit façon Japonaise</i>	500

DESSERTS

Mandarine Revisitée <i>Tube de chocolat au lait, espuma de mascarpone</i>	700
Venus <i>Chutney d'ananas, sorbet exotique, sauce chocolat</i>	700
Cylindre de Crème de Yuzu <i>Biscuit aux noisettes, perles de tapioca, sorbet pamplemousse</i>	700
Sablée Muscavado <i>Ganache kalamondin, sorbet citron, sauce caramel beurre salé</i>	700

Tous nos prix incluent la taxe gouvernementale de 15%.

Les nourritures préparées et servies peuvent contenir des traces d'allergènes. Pour toute information, veuillez s'il vous plait contacter nos Chefs ou notre directeur de salle.

Consommer des viandes crues ou mi-cuits, volaille, fruits de mer, crustacés ou œufs peuvent augmenter le risque de maladie, en particulier pour les enfants, personnes âgées, femmes enceintes ou les personnes souffrant de problèmes de santé. Veuillez informer votre personnel de service.