SEN OF JAPAN

Sen of Japan is a casual dining Japanese restaurant and bar with an intimate setting with spectacular views of the Singapore skyline. Our dishes are designed by **Chef Nakano Hiromi**, who used to head the famous NOBU at the Hard Rock Hotel & Casino Las Vegas.

The meaning of '**Sen**' in Japanese is fresh, we believe that the quality of each dish lies in the source of ingredients - '**To be fresh**'. Our curated menu aims to bring to the table the taste of modernised Japanese cuisine.

Prices are subject to 10% service charge and prevailing GST

Wagyu Tataki
「和 牛のたたき ・ 炙烤和牛片 」
18.00

Special Carpaccio
「特製カルパッチョ ・ 特制生魚片」
16.50

Snapper Special
「鯛のカルッパチョ ・ 特制鯛魚刺身」
13.00

※ *Pictures are for illustration purposes only*

RAW BAR SPECIAL

SNAPPER SPECIAL — 13.00
「鯛のカルッパチョ・特制鯛鱼刺身」
Snapper sashimi topped with capers, red onions and garlic olive oil.

WAGYU TATAKI — 18.00
「和 牛のたたき・炙烤和牛片」
Thinly sliced seared wagyu striploin with lemon soy.

GARLIC YELLOWTAIL — 14.50
「はまちのカルッパチョ・柚子狮鱼刺身」
Fresh yellowtail sashimi topped with garlic chips, cilantro, serrano peppers and yuzu soy.

OYSTERS – 3 PIECES — 17.95
「牡蠣・生蚝」
Daily oysters with diced tomatoes, sweet onions, and orange salsa.

SPICY SALMON — 12.00
「スパイシーサーモン・三文鱼刺身(辣)」
Salmon sashimi with sambal chili sauce, garlic soy, topped with capers and bonito flakes.

SPECIAL CARPACCIO — 16.50
「特製カルパッチョ・特制生鱼片」
Choice of salmon, whitefish, or both, thinly sliced with ginger, chives, sesame seeds, garlic, yuzu soy and seared with hot sesame olive oil.

TUNA TATAKI — 14.50
「鮪のたたき・炙烤金枪鱼片」
Seared tuna with fresh garlic, scallions and ponzu sauce.

Sashimi Salad 「刺身サラダ・刺身沙拉」 16.50

Sweet Miso Eggplant 「茄子田楽・味噌烤茄子」 9.50

※ *Pictures are for illustration purposes only*

COLD SALADS

SASHIMI SALAD 16.50
「刺身サラダ ・ 刺身沙拉」
Sashimi slices with seasonal greens, capers, topped with home-made garlic olive oil dressing.

SEAFOOD SALAD 14.50
「酢の物 ・ 海鮮醋沙拉」
Atlantic crab, octopus, prawn and cucumbers topped with special rice wine vinaigrette.

SEAWEED SALAD 7.00
「海藻サラダ ・ 海藻沙拉」
Wakame and konbu seaweed drizzled with sesame spicy ponzu sauce.

ASPARAGUS SALAD 8.50
「アスパラガスサラダ ・ 芦笋沙拉」
Asparagus, seaweed and seasonal greens with onion dressing.

WARM SALADS

EDAMAME 6.50
「枝豆 ・ 海盐毛豆」
Boiled soy beans with a sprinkle of coarse sea salt.

TRUFFLE EDAMAME 8.50
「トリュフ枝豆 ・ 松露毛豆」
Boiled soy beans with a sprinkle of coarse sea salt and truffle oil.

SWEET MISO EGGPLANT 9.50
「茄子田楽 ・ 味噌烤茄子」
Sauteed eggplant with a home-made sweet miso dressing.

Baked Oyster with Spicy Aioli
「牡蠣のアイオリ焼き（辛）・奶酪烤生蚝(辣)」
19.50

Chicken Karaage
「鶏唐揚げ・炸鸡块」
11.50

Gyoza Chicken
「餃子・鸡肉饺子」
9.00

※ *Pictures are for illustration purposes only*

SOUPS

HOUSE MISO SOUP — 5.50
「味噌汁 · 特制味噌汤」

Fermented soy bean soup with wakame, shiitake mushrooms, tofu and green onions.

SEAFOOD CLEAR SOUP — 9.50
「海鮮すまし汁 · 海鲜清汤」

Squid, prawns, mushrooms, wood-ear and chives simmered in bonito broth.

WARM DISHES

TRUFFLE ANKAKE CHAWANMUSHI — 12.00
「トリュフ餡掛け茶碗蒸し · 海鲜松露蒸蛋」

Steamed Japanese egg custard with seafood and shimeji mushroom, topped with shaved truffle and bonito broth.

IKURA UNI CHAWANMUSHI — 13.00
「いくら, 雲丹茶碗蒸し · 鱼籽海胆蒸蛋」

Steamed Japanese egg custard with prawn, chicken and shimeji mushroom, topped with salmon roe, sea urchin and truffle oil.

AGEDASHI TOFU WITH JAPANESE EGGPLANT — 9.50
「揚げ出し豆腐, ナス · 炸豆腐和日本茄子」

Hand-battered silken tofu topped with freshly grated daikon radish, scallions and eggplant. Served with tempura dipping sauce.

CHICKEN KARAAGE — 11.50
「鶏唐揚げ · 炸鸡块」

Hand-battered 24 hours marinated chicken.

GYOZA CHICKEN – 6 PIECES — 9.00
「餃子 · 鸡肉饺子」

Pan-fried chicken dumplings with juicy chicken filling.

BLACK COD SOY WITH BUTTER LETTUCE — 12.00
「銀鱈の幽庵焼きとバターレタス · 酱烤生菜银鳕鱼」

Soy marinated black cod with butter lettuce topped with fried kataifi.

BAKED OYSTER WITH SPICY AIOLI – 3 PIECES — 19.50
「牡蠣のアイオリ焼き(辛) · 奶酪烤生蚝(辣)」

Baked oysters topped with spicy mayonaise and capeline roe.

Jumbo Prawn
「ジャンボ海老 · 特大烤虾」
9.00

Chicken Gizzard
「鶏砂肝 · 鸡胗」
5.00

Shiitake Mushroom
「椎茸 · 香菇」
3.50

Asparagus
「アスパラガス · 芦笋」
3.50

Chicken Thigh
「鶏もも · 鸡腿肉」
4.50

※ *Pictures are for illustration purposes only*

CHARCOAL GRILLED YAKITORI

*From 5PM onwards

	1 SKEWER
CHICKEN THIGH 「鶏もも ・ 鸡腿肉」	4.50
WAGYU BEEF 「和牛 ・ 和牛」	14.00
HOKKAIDO SCALLOP 「北海道帆立 ・ 北海道扇贝」	13.50
JUMBO PRAWN 「ジャンボ海老 ・ 特大烤虾」	9.00
CHICKEN WING 「手羽先 ・ 鸡翅膀」	5.00
CHICKEN GIZZARD 「鶏砂肝 ・ 鸡胗」	5.00
ASPARAGUS 「アスパラガス ・ 芦笋」	3.50
SQUID 「烏賊 ・ 墨鱼」	8.00
SHIITAKE MUSHROOM 「椎茸 ・ 香菇」	3.50

TEMPURA

TEMPURA MORIAWASE 「天麩羅盛り合わせ ・ 什锦天妇罗」 Hand-battered prawns (3 pieces) and assorted vegetables (4 vegetables).	16.50
EBI TEMPURA 「海老天麩羅 ・ 虾天妇罗」 Hand-battered prawns (5 pieces).	17.50
YASAI TEMPURA 「野菜天麩羅 ・ 蔬菜天妇罗」 Hand-battered assorted vegetables (6 vegetables).	13.50

Truffle Ankake Chawanmushi 12.00
「トリュフ餡掛け茶碗蒸し・海鮮松露蒸蛋」

※ *Pictures are for illustration purposes only*

Sautéed Spicy Seafood
「シーフードスパイシーソテー ・ 柠檬海鲜(辣)」
32.00

Black Cod Soy
「銀鱈の幽庵焼き ・ 酱烤银鳕鱼」
24.50

Wagyu Steak
「和 牛ステーキ ・ 和牛扒」
42.50

※ Pictures are for illustration purposes only

Braised Pork Belly 「豚の柔らか煮・毛氏红烧肉」 29.50

※ Pictures are for illustration purposes only

MEATS

HOUSE SPECIAL GRILLED CHICKEN — 22.50
「鶏もも肉の一枚焼き ・ 特制烤鸡」

Grilled juicy and tender chicken topped with balsamic teriyaki soy reduction sauce or spicy bell pepper sauce.

WAGYU STEAK — 42.50
「和 牛ステーキ ・ 和牛扒」

Grilled wagyu beef accompanied with asparagus and broccoli topped with choice of sweet balsamic soy, garlic butter mustard soy or bell pepper sauce.

GRILLED CHICKEN WITH CUCUMBER SALSA — 27.50
「鶏もも肉のステーキと キューカンバーサルサソース
・ 烤鸡配黄瓜莎莎」

Grilled chicken with Chef Hiro's special cucumber salsa.

BRAISED PORK BELLY — 29.50
「豚の柔らか煮 ・ 毛氏红烧肉」

Braised tender pork belly topped with sliced avocado and onsen egg.

SEAFOOD

BLACK COD SOY — 24.50
「銀鱈の幽庵焼き ・ 酱烤银鳕鱼」

Add **Foie Gras**「フォアグラ・鹅肝」+8.50

Baked black cod fish filet in Hiro's special soy marinade.

SAUTÉED SPICY SEAFOOD — 32.00
「シーフードスパイシーソテー ・ 柠檬海鲜(辣)」

Sautéed assortment of fresh prawns, squid, Hokkaido scallops and assorted Japanese mushrooms in a spicy lemon sauce.

GRILLED YELLOWTAIL CHEEK — 28.00
「ハマチカマの塩焼き ・ 盐烤狮鱼」

Salt-grilled yellowtail cheek served with ponzu sauce.

**Seafood dishes are accompanied with a bowl of house salad*

Special Sashimi Platter 64.50
「特選刺身盛り合わせ・特上刺身拼盘」

※ Pictures are for illustration purposes only

COLD NOODLES

INANIWA 16.50
「稲庭うどん ・ 冷稲庭乌冬面」
Hand-made white flour noodles with special dashi broth with soy.

NIGIRI SUSHI & SASHIMI SPECIAL

SASHIMI PLATTER – 10 PIECES 42.00
「刺身盛り合わせ ・ 刺身拼盘」
Assorted sashimi.

SPECIAL SASHIMI PLATTER – 16 PIECES 64.50
「特選刺身盛り合わせ ・ 精选刺身拼盘」
Premium assorted sashimi.

NIGIRI SUSHI PLATTER – 9 PIECES 39.50
「握り寿司盛り合わせ ・ 握寿司拼盘」
Assorted sliced raw fish on sushi rice .

NIGIRI SUSHI SPECIAL – 15 PIECES 59.50
「特選握り寿司盛り合わせ ・ 精选握寿司拼盘」
Assorted premium sliced raw fish on sushi rice.

PREMIUM CHIRASHI SUSHI – 16 PIECES 67.00
「特選ちらし寿司 ・ 特上散寿司饭」
Assorted premium sliced raw fish served on sushi rice.

BIG BOWL ABURI CHIRASHI DON 75.00
「炙りちらし寿司 ・ 特大炙烤散寿司饭」
Seared assorted premium sliced raw fish served on sushi rice.

NIGIRI SUSHI & SASHIMI PLATTER

	SASHIMI (3 PIECES)	NIGIRI SUSHI (2 PIECES)
EGG OMELET (TAMAGO) 「玉子・玉子焼」	5.00	4.00
SALMON (SÁMON) 「サーモン・三文魚」	8.00	6.50
FLYING FISH ROE (TOBIKO) 「とびこ・飞鱼籽」	8.00	6.00
OCTOPUS (TAKO) 「蛸・章鱼」	8.00	6.50
PRAWN (EBI) 「海老・煮鲜虾」	12.50	9.50
TUNA (MAGURO) 「鮪・金枪鱼」	10.50	8.50
YELLOWTAIL (HAMACHI) 「はまち・狮鱼」	10.50	8.50
SALMON ROE (IKURA) 「いくら・三文鱼籽」	14.50	11.50
SNAPPER (TAI) 「鯛・鲷鱼」	11.50	9.50
SEA EEL (ANAGO) 「穴子・海鳗鱼(咸水)」	15.00	12.00
FRESHWATER EEL (UNAGI) 「鰻・鳗鱼(淡水)」	11.00	8.00
SWEET SHRIMP (AMA EBI) 「甘海老・甜虾」	19.50 *(5 pieces)*	17.50

NIGIRI SUSHI & SASHIMI PLATTER

	SASHIMI (3 PIECES)	NIGIRI SUSHI (2 PIECES)
SEA URCHIN (UNI) 「雲丹 · 海胆」	32.00	26.00
HOKKAIDO SCALLOP (HOTATE) 「帆立 · 北海道扇贝」	18.00	14.50
FATTY TUNA (OTORO) 「大とろ · 金枪鱼大腹」	34.50	22.50
SALMON BELLY (SÁMON HARASU) 「サーモンハラス · 三文鱼腩」	9.50	8.00
CUTTLEFISH (IKA) 「烏賊 · 墨鱼」	8.00	6.00
GIANT SWEET PRAWN (BOTAN EBI) 「牡丹海老 · 牡丹虾」	33.00	23.50

Assorted Nigiri Sushi
「握り寿司盛り合わせ · 特上握寿司拼盘」

※ *Pictures are for illustration purposes only*

Salmon Aburi Roll
「炙りサーモン巻 ・ 炙烤三文鱼寿司卷」

20.50

Spicy Tuna and Salmon Roll
「叩きサーモンと鮪巻(辛) ・ 金枪鱼和三文鱼寿司卷(辣)」

16.50

Prawn Tempura, Salmon and Prawn Roll
「海老天麩羅、サーモンと海老巻・虾天妇罗，三文鱼和煮虾寿司卷」

18.50

Dragon Roll
「ドラゴン巻 ・ 龙卷」

24.50

※ *Pictures are for illustration purposes only*

SPECIAL MAKI ROLLS

SPICY TUNA AND TUNA ROLL — 18.50
「叩き鮪と鮪巻(辛) ・ 金枪鱼寿司卷(辣)」

Spicy mayo mixed with tuna and green onion rolled on the inside, topped with tuna, green onions and spicy garlic ponzu sauce.

SALMON ABURI ROLL — 20.50
「炙りサーモン巻 ・ 炙烤三文鱼寿司卷」

Avocado, cucumber and crispy tempura flakes rolled on the inside, topped with seared salmon and special cheese sauce.

SPICY TUNA AND SALMON ROLL — 16.50
「叩きサーモンと鮪巻(辛) ・ 金枪鱼和三文鱼寿司卷(辣)」

Spicy mayo mixed with tuna and green onion rolled on the inside, topped with salmon, green onions and spicy garlic ponzu sauce.

SPICY SALMON AND SALMON ROLL — 16.50
「叩きサーモンとサーモン巻(辛) ・ 三文鱼寿司卷(辣)」

Spicy mayo mixed with salmon and green onion rolled on the inside, topped with salmon, green onions and spicy garlic ponzu sauce.

PRAWN TEMPURA, SALMON AND PRAWN ROLL — 18.50
「海老天麩羅、サーモンと海老巻・虾天妇罗，三文鱼和煮虾寿司卷」

Prawn tempura and mango inside topped with salmon, prawn, red onions and spicy garlic ponzu sauce and curry sauce.

KAISEN ROLL — 20.50
「スペシャル海鮮巻 ・ 海鲜寿司卷」

Fresh scallop and tiger prawn wrapped with vegetables topped with salmon roe and yuzu dressing.

SOFT SHELL CRAB AND SPICY TUNA ROLL — 22.50
「渡り蟹と叩き鮪巻(辛) ・ 软壳蟹和金枪鱼寿司卷(辣)」

Soft shell crab, avocado and gobo (pickles) rolled on the inside topped with spicy mayo tuna and spicy garlic ponzu sauce.

DIRTY MAKI — 16.50
「オリジナル巻 ・ 原创寿司卷」

Mango, asparagus and avocado rolled on the inside, topped with seared shrimp cheese sauce.

MAKI ROLLS

	6 PIECES
CUCUMBER ROLL 「かっぱ巻 · 黄瓜细卷」 Cucumber and rice wrapped in seaweed.	5.00
JAPANESE PICKLE ROLL 「しんこ巻 · 日本萝卜细卷」 Pickled daikon radish and rice wrapped in seaweed.	5.00
KANPYO ROLL 「かんぴょう巻 · 干瓢细卷」 Japanese turnip and rice wrapped in seaweed.	6.00
TUNA ROLL 「鉄火巻 · 金枪鱼细卷」 Tuna, wasabi and rice wrapped in seaweed.	10.00
SPICY SALMON ROLL 「叩きサーモン巻(辛) · 三文鱼细卷(辣)」 Salmon, scallions and rice wrapped in seaweed.	11.00
SPICY TUNA ROLL 「叩き鮪巻(辛) · 金枪鱼细卷(辣)」 Spicy tuna, scallions and rice wrapped in seaweed.	11.00
YELLOWTAIL ROLL 「叩きはまち巻 · 狮鱼细卷」 Yellowtail, scallions and rice wrapped in seaweed.	12.00
SPICY YELLOWTAIL ROLL 「叩きはまち巻(辛) · 狮鱼细卷(辣)」 Spicy yellowtail, scallions and rice wrapped in seaweed.	12.50
FRESHWATER EEL ROLL 「うなQ · 鰻鱼黄瓜细卷(淡水)」 Freshwater eel and cucumber roll with eel sauce.	12.50 *(8 pieces)*

MAKI ROLLS

8 PIECES

SALMON SKIN ROLL — 10.00
「サーモンスキン巻 ・ 鮭魚巻」
Salmon skin roll garnished with kaiware, gobo, avocado and bonito

SCALLOP ROLL — 15.50
「ホタテ巻（辛） ・ 扇贝卷(辣)」
Scallop roll with masago mayo and scallions

EBI TEMPURA ROLL — 13.50
「海老天巻 ・ 虾天妇罗卷」
Shrimp tempura and avocado roll

PHILADEPHIA ROLL — 12.00
「フィラデルフィアロール ・ 大费城卷」
Salmon, avocado and cream cheese roll

CALIFORNIA ROLL — 14.00
「カリフォルニアロール ・ 加州卷」
Crab meat, avocado and cucumber roll

SPIDER ROLL — 18.50
「渡り蟹巻 ・ 软壳蟹卷」
Softshell crab, avocado, gobo, cucumber

ANAGO ROLL — 21.50
「あなQ ・ 海鳗鱼卷(咸水)」
Sea eel and cucumber roll brushed with eel sauce

DRAGON ROLL — 24.50
「ドラゴンロール ・ 龙卷」
Prawn tempura rolled topped with eel and avocado

CATERPILLAR ROLL — 21.50
「キャタピラーロール ・ 鳗鱼牛油果卷」
Eel and cucumber rolled topped with avocado

Green Tea Brûlée topped with Black Sesame Ice Cream 15.00
「抹茶ブリュレの黒胡麻アイスのせ ・ 焦糖抹茶冻配黑芝麻冰淇淋」

※ *Pictures are for illustration purposes only*

DESSERTS

VANILLA ICE CREAM 6.00
「バニラアイス・香草冰淇淋」

GREEN TEA ICE CREAM 6.00
「抹茶アイス・绿茶冰淇淋」

BLACK SESAME ICE CREAM 6.00
「黒胡麻アイス・黑芝麻冰淇淋」

YUZU SORBET 7.50
「柚子シャーベット・柚子冰糕」

MOLTEN CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM 15.00
「モルテンチョコレートケーキとバニラアイス・巧克力心太软和香草冰淇淋」

GREEN TEA BRÛLÉE TOPPED WITH BLACK SESAME ICE CREAM 15.00
「抹茶ブリュレの黒胡麻アイスのせ・焦糖抹茶冻配黑芝麻冰淇淋」

鮮

SEN OF JAPAN

Sen of Japan @senofjapansg