

前菜

HY'S 特製チーズブレッド オリジナルブレンドした数種類のチーズで焼き上げました。 ※一つ目のバスケットはヘイズから感謝の気持ちです。 チーズブレッド 4個2.00 チーズブレッド8個4.00	
HY'S特製サーモンのスモーク SMOKED SALMON..... 14.95 フォアグラのソテー〜イチジクとブリオッシュを添えて〜DUCK FOIE GRAS W/POACHED FIGS & BRIOCHE..... 21.95 熟成したパルマ産生ハムと完熟メロンPROSCIUTTO DI PARMA WITH MELON..... 12.95 プライム フィレ肉のタルタル仕立て FILET MIGNON TARTARE *..... 16.95 シーフードの盛り合わせ 特製カクテルソース添え HY'S SEAFOOD PLATTER *..... 42.95 HY'Sオリジナル エスカルゴのグラタン ESCARGOT A LA HY'S..... 16.95 新鮮な生ガキに特製のカクテルソースを添えて CHILLED OYSTERS IN HALF SHELL *..... 20.95 特製オランダーズソースで焼き上げた新鮮なカキのグラタン OYSTER ROCKFELLER..... 20.95 ピスタチオとハーブで香り付けた帆立貝柱の炙り焼き SCALLOPS W/A PISTACHIO & HERB CRUST *..... 15.95 新鮮なホタテ貝柱のフリット“かつ”仕立て SCALLOP KATSU..... 16.95 熟成させたマグロのフリット“かつ”仕立て AHI KATSU *..... 24.95 マグロのタタキBLACKENED AHI SASHIMI *..... 22.95 マグロの刺身 SASHIMI *..... 21.95 海老のガーリックバターソテー 数種のハーブの香り SCAMPI A LA BLUE FOX..... 16.95 大海老のカクテル仕立て JUMBO SHRIMP COCKTAIL..... 21.95 キングクラブを贅沢に使ったクラブケーキ CRAB CAKES W/ROASTED GARLIC, PINENUTS & BASIL..... 14.95 HY'Sスタイルの贅沢なキアピアフラッペ CAVIAR *..... 170.00/OUNCE イカのフリット “かつ” 仕立て ハワイアンスタイル CALAMARI FRITTI..... 10.95 エキゾチックマッシュルームとアスパラガス EXOTIC MUSHROOMS WITH ASPARAGUS..... 11.95	

スープ

HY'S伝統のオニオングラタンスープ ONION SOUP GRATINÉ..... 8.95 厳選した素材で作上げた本日のスープ SOUP DU JOUR..... 8.95	
---	--

サラダ

シェフ特製 ガーデンサラダ HY'S MIXED NALO GARDEN SALAD..... 8.95 ダックコンフィサラダ〜シェリ風味ビネグレット和え〜 DUCK CONFIT SALAD..... 14.95 ナロ島産ベビールッコラとイタリア産生ハムのサラダ パルメザンチーズの香り NALO BABY ARUGULA SALAD WITH PROSCIUTTO AND PARMESAN..... 12.95 完熟トマトとモッツレラチーズのサラダ仕立てカプレーゼ バジルの香り FRESH MOZZARELLA AND VINE RIPENED TOMATOES..... 10.95 HY'S特製シーフードとアボガドのサラダ HY'S SEAFOOD AND AVOCADO SALAD*..... 14.95 プライム肉 サロインのタタキ〜HY'Sスタイル〜STEAK TATAKI*..... 25.95 HY'Sスタイルのウェッジサラダ HY'S WEDGE SALAD..... 10.95 HY'Sスタイルのシーザーサラダ(お客様のテーブルにてウェイターがお作り致します) CAESAR SALAD *..... 14.95/お一人さま アンチョビ5個付き ANCHOVY FILLET..... 3.00 温かいホウレン草のサラダHY'Sスタイル(お客様のテーブルにてウェイターがお作り致します) WARM SPINACH SALAD..... 12.95/お一人さま	
--	--

クラシック

若鶏胸肉のレモンバターソテー マルサラ酒の香り又はヒカタ CHICKEN MARSA LAOR PICCATA 若鶏胸肉をレモンバターでソテー、イタリア産マルサラ酒で香り付けた一皿。 27.95	
--	--

シシユカリスク PRIME BEEF "SHISHIKALIKS"* HY'S特製ダレに漬けたこんだ熟成プライム肉とピーマン オニオンを ハワイ産キアペ炭で焼き上げた串焼き。 33.95	
--	--

熟成プライム肉サロインステーキ 黒トリュフのソース BEEF TENDERLOIN WITH BLACK TRUFFLE SAUCE* HY'S独自の製法で熟成させたプライム肉ロースをフライパンで香りよく ソテーし、香り高い黒トリュフのソースで仕上げた一皿です。 33.95	
--	--

HY'Sオリジナル骨付き仔羊ロース肉のロースト "HY'S FAMOUS" ROAST RACK OF LAMB * HY'Sオリジナルブレンドの、ハーブに漬けたこんだ仔羊ロース肉を、 香り高いハワイ産キアペ炭でじっくりと焼き上げた一品です。 フルサイズ (1本)..... 65.95 ハーフサイズ (1/2本)..... 39.95	
---	--

ラムチョップ LAMB CHOPS A LA HY'S* 骨付き仔羊ロース肉のローストに、HY'Sオリジナルトロピカルフルーツの チャツネを添えた一品。 65.95	
---	--

大変恐れ入りますが、ひとつのテーブルで別々のチェックをご希望の際、または8名様以上のグループの
お客様には18%の サービス料を加算させて頂いております。
ハワイ州税は4.712% 加算されます。予めご了承下さいませ。



@hyshawaii



Head Chef - Erwin Manzano

USDAビーフ 最高格付け プライム肉 炭焼き 専門店

HY'Sではアメリカ牛最高級格付である、カンザス牛プライム肉を独自の製法で

ゆっくりと時間をかけ熟成させたものを使用しています。

ハワイ産天然キアペ炭を使い、強い火力で焼き上げる事で、より一層プライム肉本来の旨みや、
柔らかさをひきたると共に、キアペ炭の香りもお楽しみ頂けます。

ハワイ産キアペ炭 炭焼き

ニューヨーク・ステーキ (サーロイン ステーキ) NEW YORK STRIP* 9 ounces/255 grams..... 42.95 13 ounces/368 grams..... 52.95	
---	--

デルモニコ・ステーキ (リブロース ステーキ) DELMONICO* 14 ounces/396 grams..... 46.95 18 ounces/510 grams..... 56.95	
--	--

フィレミニオン (フィレ ステーキ) FILET MIGNON* 7 ounces/198 grams..... 43.95 11 ounces/312 grams..... 53.95	
---	--

HY'S骨付きステーキ

骨付きリブアイ (骨付き リブロース ステーキ) BONE-IN RIBEYE* 28 ounces/794 grams..... 74.95	
--	--

骨付きニューヨーク・ステーキ (骨付きサーロイン ステーキ) BONE-IN NEW YORK STRIP* 20 ounces/567 grams..... 56.95	
--	--

T-ボーン ステーキ (骨付き フィレ&サーロイン ステーキ) T-BONE STEAK* 28 ounces/794 grams..... 70.95	
---	--

ポーターハウス・T-ボーン ステーキ (骨付き フィレ&サーロイン ステーキ) PORTERHOUSE STEAK - THE KING OF T-BONES* (T-ボーンの大半をフィレ肉が占めており、 とても希少価値の高い部位でT-ボーンの王様と呼ばれている。) 34 ounces/964 grams..... 88.95	
---	--

HY'S オリジナルソース ペアネーズソース、粒マスタードソース、ペッパーコーン、 テリヤキソース、和風ソース	
--	--

熟成プライム肉リブロースのロースト (ローストビーフ) PRIME RIB* HY'Sオリジナルブレンドの新鮮なハーブで香り付けたリブロースを 低温でじっくり時間をかけてジョージーに柔らかく焼き上げた一皿。 ※ケイジャンスタイルをご希望の場合 プラス2.00	
--	--

10 ounces/283 grams..... 39.95 15 ounces/425 grams..... 48.95	
--	--

ペッパーコーン ステーキ STEAK AU POIVRE* サーロインステーキに黒コショウで香りを付けたものをハワイ産キアペ炭でじっくりと 焼きあげ コショウ風味のソースを添えた一皿。 45.95	
---	--

HY'S・ガーリック・ステーキ HY'S GARLIC STEAK* 7オンスのフィレ肉を炭焼きしたものに、HY'S特製デミグラスソースに ニンニクの香りをきかせ仕上げた一皿。 46.95	
---	--

ウェリントン FILET OF BEEF "WELLINGTON" * フィレ肉を炭焼きしたものと、フォアグラ、 マッシュルームを重ね パイで包みオーブンで焼き上げたものに黒トリュフを贅沢に 使ったソースで仕上げた一皿。 48.95	
--	--

シャトーブリアン CHATEAU BRIAND* フィレ肉の中でも希少価値の高い部位を贅沢に炭焼きしたものをウェイターがお客様の テーブルにて切り分け、新鮮なお野菜とHY'S特製のペアルネーズソースで仕上げる一皿。 ※おひとり様 227g お二人様以上でご注文下さい。 52.95 per person	
---	--

すべてのメイン料理には付け合わせが付きます。

ベイクドポテト、マッシュポテト、フライドポテト、ライスまたは玄米の中からお選びください。
ライス、ポテトの代わりに**雑野菜を増やす事も出来ます。**

シーフード

シュリンプリゾット SHRIMP RISOTTO きのこをふんだんに使った海老のリゾット。 34.95	
---	--

本日の魚料理 HAWAIIAN FRESH CATCH 地元魚を使った日替わりの魚料理。 39.95	
--	--

サーモン・フィレ FILET OF SALMON サーモンのソテー。トマトのブロッグランス風ソースを添えて。 30.95	
--	--

フルーツ・デメル FRUITS DE MER 新鮮なロブスター ホタテ貝柱 シュリンプ カニを、エシャロット マッシュルームと一緒にソテーしブランドーとベルノー酒で 香り付けた一皿。 48.95	
---	--

ホタテ貝柱 SCALLOPS* ピスタチオとハーブで香り付けた帆立貝柱の炙り焼き。ブラッドオレンジのオランダーズ添え。 36.95	
---	--

アラスカ産タラバガニ ALASKAN KING CRAB LEGS 新鮮なタラバガニをシンプルに蒸し上げた一皿です。 あっさりとしたレモンとバターの香りで、タラバガニの甘みと旨みをお楽しみ下さい。 99.95	
---	--

ロブスター LOBSTER TAIL 新鮮なロブスターをHY'Sオリジナルの香りでお召し上がり 頂ける一皿です。ご要望によりガーリックの香りを加える事も出来ます。 85.95	
--	--

シーフード&ステーキ

ステーキオスカー STEAK OSCAR* お好みの焼き加減で焼き上げたフィレミニオンステーキにアラスカ産キングクラブとアスパラガスを 添え特製オランダーズソースで仕上げた一皿。 69.95	
--	--

ステーキローズマリーシュリンプ STEAK & ROSEMARY SHRIMP* お好みのステーキ(7オンスフィレ・もしくは9オンスニューヨークステーキ)にローズマリーの風味をつけて じっくりと焼き上げたものに海老を添えて仕上げた一皿。 52.95	
---	--

ステーキとロブスター STEAK & LOBSTER* 新鮮なロブスターと熟成プライム肉 (7オンスフィレ・もしくは9オンスニューヨークステーキ) との貴賓ある組み合わせをお楽しみください。 78.95	
---	--

ステーキとキングクラブ STEAK & KING CRAB LEGS* 新鮮なキングクラブと熟成プライム肉(7オンスフィレ・もしくは9オンスニューヨークステーキ) との贅沢な組み合わせをお楽しみください。 105.95	
--	--

お肉の付け合わせに

感マッシュルームのソテー MUSHROOM SAUTE..... 6.95 オニオンリング PANKO ONION RINGS..... 6.95 フライドポテト FRENCH FRIES..... 6.95 HY'S特製野菜プレート HY'S VEGETABLE PLATE..... 14.95 ガーリックライス GARLIC FRIED RICE..... 8.95 アスパラガスのステーキ又はグリル FRESH ASPARAGUS - Steamed or Grilled..... 10.95 ホウレン草のソテー又はクリーム煮 FRESH SPINACH - Sautéed or Creamed..... 6.95 ブロッコリーオランダーズソース FRESH STEAMED BROCCOLI HOLLANDAISE..... 6.95 芽キャベツのソテー〜パンチェッタを添えて〜SAUTÉED BRUSSELS SPROUTS WITH PANCIETTA..... 12.95	
--	--

ハイズ厳選ロイヤルコナコーヒー、紅茶、ミルク..... 4.25 HY'S SIGNATURE ROYAL KONA COFFEE BLEND, SPECIALTY TEAS, MILK	
--	--

店内での喫煙、電子タバコは下さい。ご協力ありがとうございます。

感謝

* 当店では厳選した食材を衛生的に管理、保管をしています。しかしながら火の通って
いない鶏肉、牛肉、魚介類を食べる事はお客様の食あたりのリスクを上げる事実がある事象により
お客様にお知らせする事が義務付けられております。