

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ハイズから感謝の気持ちです。

Hy's 特製キングサーモンのマリネ \$17
*Salmon Gravlax**

フォアグラのソテー~イチジクとブリオツシュを添えて~ \$23
Duck Foie Gras with Poached Figs and Brioche

熟成したパルマ産生ハムと完熟メロン \$15
Prosciutto Di Parma with Melon

Hy's オリジナル エスカルゴのグラタン \$18
Escargot A La Hy's

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 \$23
Hy's Oysters Rockefeller

新鮮な生ガキに特製のカクテルソースを添えて \$22
*Chilled Oysters en the Half Shell**

ピスタチオとハーブで香り付けした帆立貝柱の炙り焼き \$19
Seared Scallops with Pistachio-Herb Crust

キングクラブを贅沢に使ったクラブケーキ \$17
King Crab Cakes with Pine Nuts and Basil

海老のガーリックバターソテー 数種のハーブの香り \$18
Scampi A La Blue Fox

大海老のカクテル仕立て \$25
Colossal Shrimp Cocktail

Hy's スタイルの贅沢なキャビアフラッペ \$170
*Caviar**

シーフードの盛り合わせ 特製カクテルソース添え \$46
*Hy's Seafood Platter**

プライム肉 ファイレのタタキ~Hy's スタイル~ \$27
*Steak Tataki**

マグロの刺身 \$Market
*Ahi Sashimi**

マグロのタタキ ケイジャンスタイル \$Market
*Blackened Ahi Sashimi**

スープ

Hy's 伝統のオニオングラタンスープ \$10
Onion Soup Gratineé

厳選した素材で作った本日のスープ \$10
Soup du Jour

サラダ

シェフ特製 ガーデンサラダ \$10
Hy's Garden Salad

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 \$14
Baby Arugula Salad

ブラッタチーズとトマトのカプレーゼ、バジルの香り 粗引き黒胡椒で仕上げました \$15
Caprese Salad

Hy's スタイルのウエッジサラダ \$14
Hy's Wedge Salad

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)
\$16/お一人さま
*Hy's Famous Caesar Salad**

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)
\$16/お一人さま
Hy's Warm Spinach Salad

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。

Hy's STEAK HOUSE

EXECUTIVE CHEF - JUSTIN INAGAKI

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
ゆつくりと時間をかけ熟成させたものを使用しています。
ハワイ産天然キアベ炭を使い、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、
柔らかさをひきたてると共に、キアベ炭の香りもお楽しみ頂けます。

ハワイ産キアベ炭 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 \$46 13 ounces/368 grams \$56

デルモニコ・ステーキ (リブロース ステーキ) *Delmonico**

14 ounces/396 grams \$50 18 ounces/510 grams \$60

フィレミニヨン (フィレ ステーキ) *Filet Mignon**

7 ounces/198 grams \$47 11 ounces/312 grams \$57

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 \$75

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 \$65

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 \$78

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 - The King of T-Bones**

(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 \$92

Hy's オリジナルソース

ベアネーズソース マスタードソース ペツパーコーン 和風ソース

クラシック

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したリブロースを
低温でじっくり時間をかけてジューシーに柔らかく焼き上げた一皿。

10 ounces/283 grams \$42 15 ounces/425 grams \$52

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
パイで包みオープ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。 \$51

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 \$51

Hy's プライムフィレステーキとフォアグラ黒トリュフのソース *Filet and Foie Gras Black Truffle Sauce**

7ozフィレステーキに色々な味わいのキノコを添え、アスパラガスのチップと
フォアグラステーキをトッピング黒トリュフソースでお召し上がり下さい。 \$70

ペツパーコーン 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ベ炭でじっくりと
焼きあげ コショウ風味のソースを添えた一皿。 \$49

香草バターの香るローストチキン *Herb Roasted Chicken*

フレッシュハーブ、ガーリック、エシャロットで香り付けし焼き上げ
色とりどりの野菜、チキンの旨味とハーブバターソースで仕上げました。 \$36

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、ハーブに漬けた仔羊ロース肉を、
香り高いハワイ産キアベ炭でじっくりと焼き上げた一品です。

フルサイズ (1本) \$75 ハーフサイズ (1/2本) \$45

シャトーブリアン *Chateaubriand**

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ーターがお客様の
テーブルにて切り分け、新鮮なお野菜とHY'S 特製のベアルネーズソースで仕上げた一皿。

※おひとり様 227g お二人様以上でご注文下さい。 \$54/per

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。 \$40

海の幸のブイヤベース

Hy's Seafood Bouillabaisse

シェフこだわりのフレッシュな魚介と、ソテーしたベビーキャロット、小さなオニオンに美しく仕上げたポテト、アスパラをあしらいサフランとトマトで仕上げたブイヨンとトーストしたブリオッシュを添えております。 \$55

本日の魚料理

Hawaiian Fresh Catch

地元の魚を使った日替わりの魚料理。 \$Market

ホタテ貝柱

Scallops

帆立貝柱の炙り焼き。ピスタチオとハーブ、ブラッドオレンジのオランダーズ添え。 \$45

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。
あつかりと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。 \$88

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。 \$88

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ヨ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。 \$70

ステーキ&ホタテ貝柱のベーコン巻きハワイアンベリーのチャツネ添え

Steak and Bacon Wrapped U-10 Scallops*

9ozサーロインステーキか7ozフィレステーキとホタテ貝柱のベーコン巻き
マンゴーチャツネを添えております。 \$60

ステーキとロブスター

Steak and 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。 \$82

ステーキとキングクラブ

Steak and 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。 \$88

お肉の付け合わせに

マッシュルームのソテー **Mushroom Sauté \$10**

クリームコーン/パルメザンチーズ **Creamed Corn \$10**

ハウレン草のクリーム煮 **Creamed Spinach \$12**

アスパラガスのグリル **Grilled Asparagus with Hollandaise \$12**

ブロッコリーグリル **Grilled Broccolini \$14**

芽キャベツのソテー〜パンチェッタを添えて **Sautéed Brussels Sprouts with Pancetta \$14**

トリュフ、かに、マカロニのチーズグラタン **Truffled King Crab Mac-N-Cheese \$18**

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、ポテトの代わりに温野菜を増やす事も出来ます。

*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を規則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。

