

# 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 \$20  
*Salmon Gravlax\**

熟成パルマ産生ハムと季節の完熟メロン \$18  
*Prosciutto Di Parma with Seasonal Melon*

北海道産帆立貝のソテー ハーブとピスタチオのクラスト仕立て (3個入) \$23  
*Seared Hokkaido Scallops with Pistachio-Herb Crust*

アラスカンキングクラブのクラブケーキ (3個入) \$23  
*Alaskan King Crab Cakes with Pine Nuts and Basil*

大海老のステーキ レモンとガーリックのバターソースと共に (4個入) \$26  
*Scampi A La Blue Fox*

**Hy's** Hy's 特製エスカルゴ (6個入) \$22  
*Escargot A La Hy's*

**Hy's** 牡蠣のオープン焼き 特製オランダーズソースと共に (6個入) \$25  
*Hy's Oysters Rockefeller*

旬の生牡蠣 特製カクテルソースと共に (6個入) \$25  
*Chilled Oysters en the Half Shell\**

大海老シュリンプカクテル (4個入) \$26  
*Colossal Shrimp Cocktail*

**Hy's** 特製フィレ肉のたたき オリエンタルビネグレットと共に \$28  
*Steak Tataki\**

フォアグラのソテー イチジクとブリオッシュと共に \$33  
*Duck Foie Gras with Poached Figs and Brioche*

シーフードタワー 特製カクテルソースと共に  
2名様 \$110 3名様 \$165  
*Hy's Seafood Tower\**

新鮮なアヒのカルパッチョ ポン酢ソースと共に \$Market  
*Fresh Auction Ahi Carpaccio with Ponzu Sauce\**

ハワイ産マグロ アヒの刺身 \$Market  
*Ahi Sashimi\**

ハワイ産マグロ アヒのたたき ケイジャンスタイル \$Market  
*Blackened Ahi Sashimi\**

キャビア 伝統的な付け合せと共に \$190  
*Caviar\**

## スープ

**Hy's** Hy's 特製オニオングラタンスープ \$14  
*Onion Soup Gratineé*

本日のスープ \$12  
*Soup du Jour*

## サラダ

Hy's ガーデングリーンサラダ \$12  
*Hy's Garden Salad*

ルッコラとパルマ産生ハムのサラダ 白ワインビネグレットと共に \$15  
*Baby Arugula Salad*

ブッラータチーズとトマトのカプレーゼ バルサミコビネグレットと共に \$15  
*Caprese Salad*

Hy's 特製ウェッジサラダ \$15  
*Hy's Wedge Salad*

**Hy's** 温かいホウレン草のサラダ (2人前より、お客様のテーブルにてお作り致します)  
*Hy's Warm Spinach Salad \$18/お一人様*

**Hy's** Hy's 特製シーザーサラダ (2人前より、お客様のテーブルにてお作り致します)  
*Hy's Famous Caesar Salad\* \$18/お一人様*

※大変恐れ入りますが、一つのテーブルにて個別でのお支払いをご希望のお客様、  
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4.712%が加算されます。予めご了承下さいませ。



**EXECUTIVE CHEF – JUSTIN INAGAKI**  
**CHEF DE CUISINE – KEKOA DATE**  
**SOUS CHEF – DAVID MALLARI**

**USDA 最高級格付け プライムビーフ炭火焼き専門店**

HY'S では、100%天然のアメリカ牛最高級格付 USDA プライムビーフにこだわり、市場で最も高品質なビーフ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必ず使用しております。  
 ハワイ産天然キアヴェ炭を使い、強火で焼き上げる事で、プライムビーフ本来の旨みや柔らかさがより一層引き立ち、キアヴェ炭の香りもお楽しみ頂けます。

## ハワイ産キアヴェ炭 炭焼きステーキ

NY ストリップ (サーロイン ステーキ) **New York Strip\***  
 9 ounces/255 grams \$55      13 ounces/368 grams \$65

デルモニコ (骨なしリブアイ ステーキ) **Delmonico\***  
 14 ounces/396 grams \$60      18 ounces/510 grams \$70

フィレミニヨン (フィレ ステーキ) **Filet Mignon\***  
 7 ounces/198 grams \$58      11 ounces/312 grams \$68

骨付きリブアイ (骨付きリブアイステーキ) **Bone In Ribeye\***  
 28 ounces/794 grams \$90

骨付き NY ストリップ (骨付きサーロイン ステーキ) **Bone In New York Strip\***  
 20 ounces/567 grams \$70

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 \$90

**🍷** ポーターハウス (骨付きフィレ&サーロイン ステーキ) **Porterhouse - The King of T-Bones\***  
 とても希少価値が高く T-ボーンの王様と呼ばれる部位  
 34 ounces/964 grams \$125

### Hy's オリジナルソース

ベアルネーズソース ペッパーコーンソース 和風ソース トリュフデミソース

## クラシック

**🍷** 熟成プライムリブのロースト (ローストビーフ) **Slow Roasted Prime Rib\***  
 ローズマリー、タイムなどの自家製ハーブでリブローズを香り付けし  
 オープンでじっくり時間をかけて低温でジューシーに柔らかく焼き上げた一皿  
 10 ounces/283 grams \$55      15 ounces/425 grams \$65

**🍷** ウェリントン **Prime Filet of Beef "Wellington"\***  
 7オンスフィレ肉を芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げ、フォアグラのパテと  
 マッシュルームソテーを重ねパイ生地で包んだ、香り高いオープン焼き  
 デミグラスをベースに黒トリュフを贅沢に使ったソースとのマリアージュをお楽しみください \$63

**🍷** ガーリック・ステーキ **Hy's Garlic Steak\***  
 7オンスフィレ肉を芳しくキアヴェ炭で焼き上げ、ハマクアマッシュルームのソテーと  
 ニンニクが香る Hy's 特製デミグラスソースと共に仕上げた一皿 \$63

プライムフィレステーキ&フォアグラ 黒トリュフのソース **Filet & Foie Gras Black Truffle Sauce\***  
 芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げた7オンスフィレ肉の上に鴨のフォアグラのソテーを重ね、  
 色々なキノコ、アスパラガスのソテーを添えた一皿  
 デミグラスをベースに黒トリュフを贅沢に使ったソースとのマリアージュをお楽しみ下さい \$80

**🍷** ペッパーコーン ステーキ **Steak Au Poivre\***  
 9オンスサーロインの表面を黒コショウでコーティングし、芳しくキアヴェ炭で焼き上げ  
 白ワイン、エシャロットをベースに黒コショウ、ブランデーで合わせたソースと共に仕上げた一皿 \$58

### 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芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げた後、色々な野菜と共にオープンでローストした一皿  
 サーバーがお客様のテーブルにて切り分けます。Hy's 特製ベアルネーズソースと共に楽しみ下さい  
 ※おひとり様 227g お二人様以上でご注文下さい \$68/per

## 大地の恵み

香草バターの香る地鶏ローストチキン **Herb Roasted Jidori Airline Chicken Breast**  
 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た骨付き地鶏胸肉のロースト  
 色々な野菜のソテーを添え、チキンの旨味たっぷりのハーブバターソースと共に楽しみください \$40

熟成デュロック豚のトマホーク **Dry-Aged Duroc Pork Tomahawk with Mango Chutney**  
 16オンスの熟成したデュロック豚の骨付きリブローズを、芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げた一皿。  
 マンゴーチャツネと共に楽しみください \$50

**🍷** オーストラリア産骨付き仔羊ロース肉のロースト **"Hy's Famous" Roast Rack of Australian Lamb\***  
 Hy's オリジナルシーズニングソルトとハーブで香りづけした、オーストラリア産仔羊ロース肉を芳しくキアヴェ炭で焼き上げた後  
 じっくりとオープンでローストした一皿。ミントゼリーと共に楽しみ下さい  
 ハーフサイズ (1/2本) \$55      フルサイズ (1本) \$85

**Hy's** スペシャルティ ベジタリアンメニュー **Stuffed Bell Peppers with Ancient Grains & Kale**  
 レッドキヌア、玄米、古代穀物、ケールなどのスーパーフードをベルペッパーに詰め、  
 パルミジャーノレッジャーノと合わせてオープンで焼き上げた一皿。ローストした彩り豊かな野菜と共に \$35

# シーフード

シュリンプリゾット

**Shrimp Risotto**

イタリア産アルポリオ米と玄米をブイヨンで炒め  
海老、しめじ、椎茸のソテーと合わせたパルミジャーノレッジャーノのリゾット \$48

海の幸をふんだんに使った地中海料理 ブイヤベース

**Hy's Seafood Bouillabaisse**

フレッシュな魚介のパンシードとソテーした色々な野菜をあしらい、  
香味野菜、レモングラス、フレッシュハーブ、サフラン、トマトなどを煮詰めた魚介のフォンに  
ロブスターテールと海老をポシェした地中海風スープ料理。ブリオッシュのトースト添え \$55

**Hy's** 特製チリアンシーバスの味噌焼き

**Hy's Signature Miso Marinated Chilean Sea Bass**

味噌に漬け込んだシーバスを芳しく焼き上げた一皿。 \$58

北海道産帆立貝

**Hokkaido Scallops**

北海道産帆立貝のソテー、ケールとベーコンのソテー添え  
ブラッドオレンジ風味のオランダーズソース 細かく刻んだハーブとピスタチオを散りばめて \$48

**Hy's** アラスカンキングクラブ

**Split Alaskan King Crab Legs**

新鮮なキングクラブをシンプルに蒸し上げた一皿  
レモンとバターの香りで、キングクラブの甘みと旨みをお楽しみ下さい \$99

ウェスタンオーストラリアンロブスター

**Western Australian Lobster Tail**

新鮮なウェスタンオーストラリア産のロブスターをパプリカの香りでじっくりとオープンローストした一皿  
あっさりとしたレモンと溶かしバターと共に \$95

## シーフード & ステーキ

**Hy's** ステーキオスカー

**Steak Oscar\***

7oz フィレ肉を芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げ、アラスカ産キングクラブレッグと  
特製オランダーズソースと共に仕上げた一皿 アスパラガスと色々なキノコのソテー添え \$75

ステーキ&北海道産帆立貝のベーコン巻き

**Steak and Bacon Wrapped Hokkaido Scallops\***

熟成プライム肉 (9oz サーロイン又は 7oz フィレ肉) を芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げ  
ベーコンを纏った北海道産帆立貝のソテーを添えた一皿 マンゴーとハワイ産ポハベリーチャツネと共に \$72

ステーキ&ウェスタンオーストラリアンロブスター

**Steak and Western Australian Lobster\***

熟成プライム肉 (9oz サーロイン又は 7oz フィレ肉) を芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げ、  
新鮮なウェスタンオーストラリア産ロブスターのオープンローストと共に贅沢な組み合わせをお楽しみ下さい \$92

**Hy's** ステーキ&アラスカンキングクラブ

**Steak and Split Alaskan King Crab Legs\***

熟成プライム肉 (9oz サーロイン又は 7oz フィレ肉) を芳ばしくキアヴェ炭で焼き上げ、  
新鮮なアラスカンキングクラブのスチームと共に贅沢な組み合わせをお楽しみ下さい \$99

すべてのメイン料理には付け合わせをお付けいたします。

ベイクドポテト、マッシュポテト、ポテトフライ、ライスまたは玄米の中からお選び下さい。  
ライス、ポテトの代わりに温野菜を増やす事も可能です。



## お肉の付け合わせに

マッシュルームのソテー **Mushroom Sauté \$14**

トリュフ風味のポテトフライ **Truffle Fries \$14**

クリームコーン/パルミジャーノレッジャーノ **Creamed Corn \$16**

ホウレン草のクリーム煮 **Creamed Spinach \$16**

アスパラガスのグリル **Grilled Asparagus with Hollandaise \$18**

ブロッコリーニのグリル **Grilled Broccolini \$16**

芽キャベツとパンチェッタのソテー **Sautéed Brussels Sprouts with Pancetta \$16**

**Hy's** 黒トリュフ、キングクラブ、マカロニチーズグラタン **Truffle King Crab Mac-N-Cheese \$24**

\*当店では厳選した食材を衛生的に管理、保管しております。  
しかしながら火の通っていない鶏肉、牛肉、魚介類等はお客様の食中毒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。



@hyshawaii