

# Appetizers 애피타이저

Hy's Cheesebread First Basket Compliments of Hy's  
하이스 치즈빵 첫 번째 바스켓 무료 제공

**Salmon Gravlax\* 연어 그라블락스\***

하우스 양념으로 절인 왕연어 \$20

**Prosciutto Di Parma with Seasonal Melon 제철 멜론을 곁들인 프로슈토 디 파르마**

프로슈토로 싼 제철 멜론 \$18

**Seared Hokkaido Scallops with Pistachio-Herb Crust 피스타치오-허브를 곁들여 구운 홋카이도산 가리비**

옥수수 서코태시가 함께 제공되는 갈릭 매쉬드 포테이토위에 얹힌 U-10 사이즈 가리비 3개 \$23

**King Crab Cakes with Pine Nuts and Basil 잣과 바질을 곁들인 킹 크랩 케이크**

구운 마늘 버터 소스로 구운 가정식 크랩 케이크 \$23

**Scampi A La Blue Fox 블루 폭스 식 스캬피**

레몬 버터 소스로 요리한 대하 4 마리 \$26

**Escargot A La Hy's 하이식 에스카르고**

전통식 허브 버터로 요리한 달팽이 6 마리 \$22

**Hy's Oysters Rockefeller 하이식 오이스터 록펠러**

베이컨, 양파, 시금치로 요리한 구스 포인트 굴 6개 \$25

**Chilled Oysters en the Half Shell\* 조개 껍질에 얹어 나오는 칠드 오이스터\***

칠테일 소스와 함께 제공되는 신선한 굴 6개 \$25

**Colossal Shrimp Cocktail 큰 새우 칠테일**

칠테일 소스가 함께 제공되는 6/8 새우 4 마리 \$26

**Steak Tataki\* 스테이크 타다키**

날로의 푸른채소와 오리엔탈 비네그레트를 곁들여 구운 최고급 필레미뇽 \$28

**Duck Foie Gras with Poached Figs and Brioche 데친 무화과와 브리오슈를 곁들인 오리 푸아그라**

발사믹 글레이즈를 곁들인 팬으로 구운 푸아그라 \$33

**Hy's Seafood Tower\* 하이식 씨푸드 타워\***

칠테일 소스와 와사비 간장으로 양념한 셰프가 엄선한 신선한 씨푸드

2인분 \$110 3인분 \$165

**Fresh Auction Ahi Carpaccio with Ponzu Sauce\* 폰즈 소스를 곁들인 신선한 경매 아히 카르파초**

어린 잎 샐러드, 무순, 일본 무로 토픽한 신선한 경매 아히 \$시장가격

**Ahi Sashimi\* 아히 사시미**

신선한 하와이안 경매 아히 \$시장가격

**Blackened Ahi Sashimi\* 블랙컨드 아히 사시미**

케이준 스파이스를 곁들인 살짝 구운 요리 \$시장가격

**Caviar\* 캐비아\***

찬류를 곁들인 1온스 임페리얼 오세트라 캐비아 \$190

## Soups 수프

**Onion Soup Gratinée 양파 수프 그라탱**

그뤼에르 치즈로 토픽한 전통 프랑스 양파 수프 \$14

**Soup du Jour 오늘의 특선 수프**

셰프 추천 오늘의 수프 \$12

## Specialty Salads 특선 샐러드

**Hy's Garden Salad**

하이스 가든 샐러드

하우스 드레싱을 곁들인 날로 농장의 푸른채소 모듬 \$12

**Hy's Wedge Salad**

하이스 웨지 샐러드

베이컨, 다진 삶은 계란, 토마토, 특선 하우스 드레싱 \$15

**Baby Arugula Salad**

베이비 아루굴라 샐러드

프로슈토와 파르메산 치즈를 곁들인 날로 농장 아루굴라 \$15

**Hy's Warm Spinach Salad**

하이스 워م 스피나치 샐러드

테이블 조리 제공(2인 이상) 1인당 \$18

**Caprese Salad**

카프레제 샐러드

부라타 생치즈, 에어룸 토마토, 아루굴라 페스토, 굵은 후추 \$15

**Hy's Famous Caesar Salad\***

하이스 명품 시저 샐러드

테이블 조리 제공(2인 이상) 1인당 \$18

# Hy's STEAK HOUSE

Executive Chef – Justin Inagaki 총주방장 – 저스틴 이나가키

Chef de Cuisine – Kekoa Date 부주방장 – 케코아 다테

Sous Che – David Mallari 데이빗 말라리

“미국 농무부 최상등급 소고기” 전문 하우스

하이스는 최상급 소고기를 제공하는 것을 자랑스럽게 생각합니다.

본 하우스의 100% 자연산 미국 농무부 최상등급 소고기는 구내에서 숙성되고 손질됩니다. 저희는 이 방식이 육질의 부드러움과 맛을 유지하면서 지방 함유량을 상당히 줄여준다고 믿습니다. 하이스는 강한 열로 조리하면서 질 좋은 소고기의 풍미를 더하는 하와이 자생 키아베 나무를 사용합니다.

## Kiawe Broiled Steaks

### 키아베 구이 스테이크

**New York Strip\* 뉴욕 스트립 \***

9 온스/255 그램 \$55 13 온스/368 그램 \$65

**Delmonico\* 델모니코\***

14 온스/396 그램 \$60 18 온스/510 그램 \$70

**Filet Mignon\* 필레 미뇽\***

7 온스/198 그램 \$58 11 온스/312 그램 \$68

**Bone In Ribeye\* 본 인 립아이\***

28 온스/567 그램 \$90

**Bone In New York Strip\* 본인 뉴욕 스트립\***

20 온스/567 그램 \$70

**T-Bone Steak\* 티 본 스테이크\***

28 온스/794 그램 \$90

**Hy's Porterhouse - King of T-Bones\* 포터하우스 – 킹 오브 티본스\***

34 온스/964 그램 \$125

**Signature Sauces 시그너처 소스**

베아르네즈 소스 오 푸아브르 와푸 트리플 데미

## Hy's Classic Entrees

### 하이스 클래식 앙트레

**Hy's Slow Roasted Prime Rib\* 슬로 로스티드 프라임 립\***

부드러움과 육즙을 유지한채 신선한 허브로 풍미를 더하고 천천히 구워 요리

10 온스/283 그램 \$55 15 온스/425 그램 \$65

**Hy's Prime Filet of Beef Wellington\* 비프 웰링턴 프라임 필레\***

파테 메종과 닭셀 버섯을 곁들인 7 온스 프라임 필레 미뇽

매우 얇은 페이스트리에 넣어 구운 후, 카베르네 트리플 소스와 함께 제공 \$63

**Hy's Hy's Garlic Steak\* 하이스 갈릭 스테이크\***

하마쿠아 버섯 소테와 갈릭 데미 글라스로 토평한 7 온스 프라임 필레 미뇽. \$63

**Filet & Foie Gras\* 필레와 푸아 그라\***

이국적인 버섯들과 아스파라거스 소테 위에 블랙 트리플 데미글라스로 마무리 요리된

7 온스 프라임 필레미뇽과 팬으로 구운 푸아그라 \$80

**Hy's Steak Au Poivre\* 스테이크 오 푸아브르 \***

굵은 후추를 입히고 본 하우스의 오 푸아브르 소스를 가미한 9 온스 뉴욕 채끝 스테이크. \$58

**Chateaubriand\* 샤토브리앙\***

신선 야채 부케와 함께 제공되는 중앙 부위 프라임 필레 미뇽 16 온스.

2 인 이상은 테이블에서 배어 나눠 제공 1 인당 \$70

모든 앙트레는 구운 감자, 하이스 매쉬 포테이토, 프렌치 프라이, 쌀밥 또는 현미밥과 함께 제공됩니다.

감자나 쌀을 좋아하지 않으면, 오늘의 특별 야채로 바꾸실 수 있습니다.

## From the Land 육지 요리

### Herb Roasted Jidori Airline Chicken Breast 지도리 에어라인 치킨 닭가슴살 허브 구이

허브, 마늘, 샐러드와 함께 구운 후 당근, 아스파라거스, 양파, 버섯 소테와 허브 버터 소스를 곁들인 닭가슴살 요리 \$40

### Dry-Aged Pork Tomahawk with Mango Chutney 망고 처트니를 곁들인 숙성 돼지고기 토마호크

키아베로 구운 16 온스 포크 토마호크 \$50

### Hy's Famous "Hy's Famous" Roast Rack of Australian Lamb\* "하이스의 일품" 호주 양 갈비 랙 구이\*

1/2 랙 \$55 풀 랙 \$85

### Stuffed Bell Peppers with Ancient Grains & Kale 고대곡물과 케일로 채운 피망

레드 퀴노아, 레드 라이스, 브라운 라이스와 함께 구운 후, 파마산 치즈 토핑과 여러 가지 구운 야채를 함께 제공 \$35

## Seafood 해산물

### Shrimp Risotto 새우 리조또

시메지 버섯과 시타케 버섯을 곁들인 아르보리오와 와일드 라이스의 조합 \$48

### Hy's Seafood Bouillabaisse 하이스 해산물 부아베스

당근, 양파, 감자를 곁들인 사프란 토마토 베이스에, 구운 브리오슈가 함께 제공되는 셰프 추천 신선 해산물 모듬 \$55

### Hy's Signature Miso Marinated Chilean Sea Bass 하이스 시그니처 미소 칠레 농어

청경채와 오고 나마수 곁들인 농어 요리 \$58

### Hokkaido Scallops 홋카이도 가리비

블러드 오렌지 올랑데즈와 함께 제공되는 피스타치오와 허브 크러스트를 곁들인

팬으로 구운 U10 가리비 \$48

### Hy's Split Alaskan King Crab Legs 스플릿 알래스카

킹크랩 다리

달콤한 킹크랩 1.5 파운드! 레몬, 녹인 버터가 함께 제공되는 반으로 가른 킹크랩 다리. \$99

### Lobster Tail 랍스터 테일

레몬, 녹인 버터가 함께 제공되는 브로일드 콜드 워터 랍스터 테일 \$95

## Steak with Seafood 스테이크와 해산물

### Hy's Steak Oscar\* 스테이크 오스카\*

알래스카 킹크랩 살, 아스파라거스 줄기로 토핑하고 홀란데이즈 소스를 가미한

7 온스 필레 미뇽. \$75

### Steak and Bacon Wrapped Hokkaido Scallops\* 홋카이도 관자 베이컨 말이 & 스테이크 \*

9 온스 뉴욕 스트립 또는 7 온스 필레미뇽 중 선택

관자 베이컨 말이 2 개, 하와이안 포하 베리 처트니를 함께 제공 \$72

### Steak and Western Australian Lobster\* 스테이크 & 웨스턴 오스트레일리안 랍스터 \*

9 온스 뉴욕 스트립 또는 7 온스 필레미뇽 중 선택

레몬과 녹인 버터, 육즙이 풍부한 콜드 워터 랍스터 테일이 함께 제공 \$92

### Hy's Steak and Split Alaskan King Crab Legs\* 스테이크 & 스플릿 알래스카 킹크랩 다리\*

"모든 콤보 요리의 왕"

9 온스 뉴욕 스트립 또는 7 온스 필레미뇽 중 선택

반파운드의 킹크랩 다리가 함께 제공 \$99

## Accompaniments 찬류

Mushroom Sauté 버섯 소테 \$14

Truffle Fries 트러플 감자튀김 \$14

Creamed Corn with Shaved Parmesan 파마산 치즈를 곁들인 크림 콘 \$16

Creamed Spinach 크림 스피니치 \$16

Grilled Asparagus with Hollandaise 홀란데이즈를 곁들인 아스파라거스 구이 \$18

Grilled Broccolini 브로콜리니 구이 \$18

Sautéed Brussels Sprouts with Pancetta 판체타를 곁들인 브뤼셀 싹양배추 \$18

Hy's Truffle King Crab Mac-N-Cheese 트러플 킹크랩 맥앤치즈 \$24

익히지 않거나 덜 익은 육류, 가금류, 갑각류, 해산물, 생선 알은 식중독의 확률을 높일 수 있으며 특정 질병이 있는 경우 더욱 위험할 수 있습니다.