



The Bar @ Hy's

2020年3月～6月限定季節のザ・バーメニュー

ハイズシェフ Kekoa Date, David Mallari & Glenn Nittaの代表作を特集
バー・ラウンジ限定 午後5時—7時までのご利用



Mini Filet of Beef “Wellington Style” \$15

牛フィレのミニウェリントンスタイル

プライムネバーエバーフィレの厚切りをパイ生地で伝統的に包み、黄金色になるまでこんがり焼き上げ、オーガニック・ブナピーマッシュルームと共に黒トリュフのデミグラスソースで仕上げた一皿。

Seared Ahi Niçoise Salad \$16

ニース風アヒのタタキサラダ

市場で競り落とされた新鮮なアヒのタタキとアロウンファーム産のグリーン、たまご、グレープトマト、ポテト、ケッパーとオリーブを合わせて白ワインビネグレットでアレンジ。

French Dip \$15

フレンチディップ

香ばしくトーストされたブリオッシュに西洋ホースラディッシュクリームのスプレッドとスイスチーズを添え、プライムネバーエバーリーブアイのスライスを合わせた一品。

TB Steak Tataki Salad \$16

TB 特製ステーキタタキサラダ

プライムネバーエバーフィレミニヨンのたたき

ナローファーム産グリーン、スイートオニオンジャム、ケッパーを添えて

Scallop Casino \$12

帆立貝のカジノ

殻付きホタテにブレッドクラム、ベーコン、ピーマン、パルメザンチーズをトッピングし、スパイシー・オランダーズソースとご一緒にお楽しみ下さい。

Beef & Pork Sliders \$15

ビーフ&ポーク・スライダー

チーズバーガースライダー（3オンス／85グラム）にじっくり炒めた玉ねぎ、自家製ピクルス、チリ産ポークベリーのマリネ、お野菜のピクルス、コリアンダー・アイオリを合わせて

Fresh Poke \$20

フレッシュポケ

市場で競り落とされたアヒのマグロ、ぶぶあられ、海苔、生姜、長ネギ、かいわれ大根を胡麻醤油風にアレンジ。

Hy's Shish Kebab \$18

ハイズスタイル・シシカバブ

最高級プライムステーキカットとマッシュルーム、オニオン、ピーマンを濃厚なトリュフデミソースで仕上げた一皿。

Phyllo Dough Spinach & Artichoke Cups \$18

ほうれん草&アーティチョークのフィロ生地カップ

クリームほうれん草&アーティチョークのフィロ生地に蟹肉ととろけるモッツァレラチーズをトッピング。

Lobster Ravioli \$14

ロブスター・ラビオリ

ロブスター、エシャロット、リコッタチーズ詰めパスタのロブスタークリームソース仕立て

Pork Ribs \$14

ポークリブ

じっくり煮込んだセントルイス風ポークリブのシラチャー・ハニーバーベキューグレース