

---

APPETIZERS

---

🍷 オニオングラタンスープ・オニオンのソテー、グリュエールチーズ、パルメザンチーズ・16

メイン州産ホタテのソテー・アスパラガスの生ハム巻き、シトラス風味のクリームソース・27

🍷 タラバガニのクラブケーキ(2個)・ルッコラ、マンゴードレッシング、わさび風味のアイオリ・27

地中海風大エビのソテー・サフラン風味のアランチーニ、パプリカ、トマト、オリーブ・26

🍷 🍷 エスカルゴ アラ HY'S・HY'S 特性ガーリックバター、トースト付・24

🍷 オイスターロックフェラー・ベーコン、オニオンのソテー、ほうれん草・25

---

旬の生牡蠣(6個)・自家製ソースと共に・mp

旬の刺身・塩わさび、🍷 醤油、がりを添えて・mp

シュリンプカクテル・レモン、自家製カクテルソースと共に・26

🍷 HY'S シーフードタワー・ズワイガニ、大海老、トリスタン産伊勢海老、ハワイ産マグロ、旬の生牡蠣、  
ポン酢、ハマチ、わさび、🍷 醤油、自家製ソース添え(2-3人前)・mp

---

SPECIALTY SALADS

---

ウォルdorfサラダ・Fuji りんご、セロリー、くるみ、ミックスグリーン・17

🍷 パンザネッラサラダ・モッツアレラチーズ、トマト、きゅうり、レッドワインビネグレット・17

ウェッジサラダ・レタス、ベーコン、ブルーチーズドレッシング・18

🍷 シーザーサラダ又は温かいほうれん草のサラダ・🍷 シーザーサラダ又は温かいほうれん草のサラダ、  
二人前よりお客様のテーブルにてお作り致します・20 per

---

NON-ALCOHOLICS

---

PINEAPPLE SUNRISE・11  
Pineapple, Ginger Soda, Grenadine

MANGO SUNSET・11  
Mango, Citrus, Tonic, Grenadine

🍷 PINK LYCHEE・12  
Strawberry, Lemon, Orange, Soda

🍷 LOWER MANHATTAN・12  
Pomegranate, Orange, Non-Alc. Bitters, Oolong Tea

APPLEITO・11  
Apple, Lime, Mint, Tonic

MRS. TEMPLE・11  
Cranberry, Grenadine, Non-Alc. Lemon Bitters,  
Soda, Rosemary

enhance with your choice of well: vodka | gin | tequila・3

---

HIGHLIGHT

---

TANAKA 1789 X CHARTIER 'BLEND 001' 2018  
ONLY 10,000 BOTTLES PRODUCED WORLDWIDE

BY THE GLASS・30 (3OZ) | BY THE BOTTLE・150 (500ML)

A collaboration with Tanaka Shuzo Sake Brewery founded in 1789 and  
François Chartier, Best Sommelier in The World 1994 Paris.

Depth, Complexity, and Umami, lending itself to pair well with our Kiawe grilled steaks.

This natural hand-crafted sake is available in Hawaii  
through our G.Lion Hawaii restaurants - Hy's Steak House, La Vie and Quiora.

---

VEGETARIAN

---

🍷 パスタプリマヴェーラ・サンドライトマトのペストソース、パルメザンチーズ、松の実、  
旬の野菜(ズッキーニ、ブロッコリー、パプリカ、トマト)・29

ケールとオオムギのピーマン詰め・

キノア、レッドライス、玄米、パルメザンチーズ、旬の野菜のロースト・29

# HY'S

STEAKHOUSE

CORPORATE EXECUTIVE CHEF · 総料理長 SHAYMUS ALWIN

EXECUTIVE SOUS CHEF · 副料理長 BRANDON BERNAL

USDA 最高級プライムビーフ専門店

HY'S は市場から最高級の牛肉を仕入れ提供しております。  
伝統的なハワイ産キアヴェで炭火焼きにしているため、柔らかく、ジューシーに仕上がります。

 グルテンを含む  おすすめ


## ハワイ産天然 KIAWE の炭火焼き

メイン料理には下記の付け合わせお選び頂けます。  
マッシュポテト、ベイクドポテト、白米、玄米、ポテトフライト。

デルモニコ(骨なしリブアイステーキ)・452g・70

 骨付きリブアイ(ドライエイジング | 熟成肉)・700g・120


ポーターハウス(Tボーンステーキ)・700g・108

 ファイレミニョン・200g・69

サーロインステーキ・350g・73


### — ENHANCEMENTS —



ロブスターテイル・45 | フォアグラ・24

at your request: ベアルネーズソース (Bernaise) |  ペッパーコーンのクリームソース (Au Poive)


和風ソース (Wafu) | 黒トリュフのデミグラス (Truffle Demi-Glace)



## CLASSICS

 ガーリックステーキ(フィレ)・フィレ肉、しめじ茸、自家製ガーリックソース・72

  ペッパーコーンステーキ(サーロイン)・サーロイン、ペッパーコーンのクリームソース添え・75

ラム肉のロース・ハーフラック (Half Rack)・59 | フルラック (Full Rack)・94

 熟成プライムリブのロース・285g (10oz)・62 | 700g (15oz)・72

  ビーフウェリントン・マッシュルームのパテ、生ハム、マスタード、デミグラスソース・75


ステーキオスカー(フィレ)・フィレ肉、タラバガニ、アスパラガス、オランダーズソース・80

サーフ アンド ターフ・フィレ肉、ロブスターテイル、溶かしバター・108

コーニッシュヘン(ひな鶏)・トスカナ風クリームソース、ほうれん草、マッシュルーム・47

## FISH & SEAFOOD

シーフードリゾット・大海老、ロブスターテイル、カニ、ホタテ、エリンギ茸、サフランとカレー風味のリゾット・59

 チリアンシーバス(スズキ)のウェリントン・ロブスターテイル、フィロ生地、マッシュルームのパテ、カレー風味のソース・59

### — ACCOMPANIMENTS —

マッシュルームのソテー・17 | トリュフ風味のポテトフライ・17

ほうれん草のクリーム煮・17 | アスパラガスのグリル・17

ブロッコリーのグリル・17 |   トリュフとカニのマカロニグラタン・26

8人以上のグループには18%のサービス料とハワイ州税 4.712% が加算されます。生やレアの肉、魚貝類、卵の消費は食中毒のリスクを高めることがあります。アレルギーなどがある場合はサーバーへお申し付けください。

---

WINES BY THE GLASS

---

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
BISOL, “CREDE”, VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE <i>Prosecco · Veneto 2017</i>	16	64
SIMMONET-FEBVRE, CRÉMANT ROSÉ <i>Sparkling Rosé · Chablis NV</i>	16	64
CHARLES HEIDSIECK, “BRUT RÉSERVE” <i>Champagne · Reims NV</i>	25	100
DOM PÉRIGNON <i>Réserve Champagne · Épernay 2010</i>	49 (4oz)	295
WHITE		
FAILLA <i>Chardonnay · Sonoma Coast 2019</i>	16	64
CADE WINERY <i>Sauvignon Blanc · Napa Valley 2020</i>	18	72
SELBACH OSTER, “AHI” <i>QbA Riesling – Hawaii Exclusive · Mosel, Germany 2018</i>	13	50
ELENA WALCH <i>Pinot Grigio · Alto Adige, Italy 2020</i>	16	64
KISTLER VINEYARDS, “LES NOISETIERS” <i>Réserve Chardonnay · Sonoma Coast 2019</i>	23 (4oz)	135
ROSE		
DOMAINE TRIENNES <i>Rosé Blend · Provence 2020</i>	14	56
RED		
FAILLA <i>Pinot Noir · Willamette Valley 2019</i>	19	75
A. & G. FANTINO, “ROSSO DEI DARDI” <i>Nebbiolo · Piedmont 2018</i>	19	75
VIÑA COBOS BY PAUL HOBBS, “BRAMARE” <i>Malbec · Luján de Cuyo, Mendoza 2017</i>	25	98
THE PRISONER WINE CO. “THORN” <i>Merlot · Napa Valley 2016</i>	22	85
EXCLUSIVE HY’S BLEND BY ANCIEN WINES  <i>Cabernet Sauvignon · Coombsville, Napa Valley 2017</i>	22	85
THE MASCOT PRODUCED BY WILL HARLAN OF HARLAN ESTATE <i>Réserve Cabernet Sauvignon · Napa Valley 2016</i>	43 (4oz)	258

---

CLASSIC COCKTAILS


---

MAI TAI · 15 | LEMON DROP · 15 | MOJITO · 13 | KIR ROYALE · 20  
BEAM OLD FASHIONED · 14

---

HY’S COCKTAILS

---


 KIAWE-AGED MANHATTAN · 20  
*Bulleit Rye Whiskey, Angostura Bitters,  
Carpano Antica Formula Vermouth*

MOJITOLA · 15  
*Ola Hawaiian Lemongrass Seltzer Mojito  
with Koloa Kauai Gold Rum*

FAR EAST MARTINI · 18  
*Yamahai Junmai Sake,  
St-Germain Elderflower*

NOT YOUR FATHER’S OLD FASHIONED · 22  
*Old Forester Bourbon, Orange,  
Pineapple, Luxardo Cherries*

BARREL-AGED SOLERNO NEGRONI · 20  
*Nolet’s Silver Dry Gin, Campari,  
Solerno Blood Orange*

 RASPBERRY BERET · 15  
*Fid Street Gin, St. Germain, Triple Sec,  
Raspberry, Sweet & Sour, Fresh Basil*

---

BEER + SELTZERS

---

MILLER LITE, COORS LITE · 6 | HEINEKEN, HEINEKEN LIGHT · 6  
GUINNESS, SAM ADAMS · 8 | TORPEDO IPA · 10  
NEW AMSTERDAM TRIPPEL BELGIUM ALE · 11 | ORION · 14

---

— LOCAL HIGHLIGHTS —

OLA ORANGE VANILLA SELTZER · 9 | LONGBOARD · 9  
LANIKAI BREWING CO. ROUTE 70, 22OZ · 35