
APPETIZERS

🍷 オニオングラタンスープ | FRENCH ONION SOUP
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 | MAINE SCALLOPS
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・28

🍷 クラブケーキ(2個) | CRAB CAKES
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

🍷 カウアイ島産シュリンプのソテー | SEARED KAUAI SHRIMP
ラディッシュのピクルス、ケイジャン風味のアイオリ、カウアイ島シュリンプの春巻き・25

🍷 🍷 エスカルゴ アラ HY'S | ESCARGOT A LA HY'S
HY'S 特性ガーリックバター、トースト付・25

🍷 🍷 オイスターロックフェラー | OYSTERS ROCKEFELLER
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) | OYSTERS ON THE HALF SHELL・自家製ソースと共に・mp

旬の刺身 | SASHIMI PLATTER・わさび、🍷 醤油、がりを添えて・mp

シュリンプカクテル | SHRIMP COCKTAIL・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 | SEAFOOD TOWER
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

カプレーゼサラダ | CAPRESE SALAD・モッツアレラ、トマト、バジル、バルサミコ・18

ウォルドーフサラダ | WALDORF SALAD・Fuji りんご、セロリー、くるみ、ミックスグリーン・18

ウェッジサラダ | WEDGE SALAD・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 OR 温かいほうれん草のサラダ | TABLE SIDE SALADS
二人前よりお客様のテーブルにてお作り致します・40

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 Spirit: Vodka | Gin | Tequila・5

TOKUBETSU SAKE

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

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

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

CHARTIER
TANAKA

VEGETARIAN

🍷 パスタプリマヴェーラ | PASTA PRIMAVERA・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)・30

ケールとオオムギのピーマン詰め | STUFFED BELL PEPPERS
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・35

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

メイン料理には本日のお野菜の他に、下記の付け合わせお選び頂けます。
ベイクドポテト、フレンチフライ、マッシュポテト、白米、玄米。

デルモニコ (骨なしリブアイステーキ) | DELMONICO · 454g · 74

 骨付きリブアイ (ドライエイジング | 熟成肉) | BONE-IN RIBEYE · 680g · 130

ポーターハウス (Tボーンステーキ) 2人前 | PORTERHOUSE FOR TWO · 907g · 160

 ファイレミニョン | FILET MIGNON · 198g · 73

サーロインステーキ | NEW YORK STRIP · 340g · 77


— ENHANCEMENTS —



ロブスターテイル LOBSTER TAIL · 50 | フォアグラ FOIE GRAS · 25

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 Poivre


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) | GARLIC STEAK
フィレ肉、しめじ茸、自家製ガーリックソース · 76

  ペッパーコーンステーキ (サーロイン) | BEEF ENTRECÔTE AU POIVRE
サーロイン、ペッパーコーンのクリームソース添え · 79


ラム肉のロース | RACK OF LAMB · ハーフラック (Half) · 62 | フルラック (Full) · 97

 熟成プライムリブのロース | ALAE SALT ROASTED PRIME RIB
283g (10oz) · 66 | 425g (15oz) · 76

  ビーフウェリントン | BEEF WELLINGTON
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 · 79

ステーキオスカー (フィレ) | STEAK OSCAR
フィレ肉、タラバガニ、アスパラガス、オランダーズソース · 84

サーフ アンド ターフ | SURF AND TURF · フィレ肉、ロブスターテイル、溶かしバター · 115

 コーニッシュヘン (ひな鶏) | CORNISH HEN
トスカーナ風クリームソース、ほうれん草、マッシュルーム · 49

FISH & SEAFOOD

チョッピーノ | CIOPPINO · チリアンシーバス (スズキ)、シュリンプ、メイン州産ホタテ、アサリ、ムール貝 · 60

チリアンシーバス (スズキ) のソテー | PAN SEARED SEA BASS · カシューナッツのピューレ、
トマト、レモンのブルブランソース · 60

— ACCOMPANIMENTS —

マッシュルームのソテー SAUTÉED MUSHROOMS · 18 | トリュフ風味のポテトフライ TRUFFLE FRIES · 18

ほうれん草のクリーム煮 CREAMED SPINACH · 18 | ブロッコリーのグリル BROCCOLINI · 18

アスパラガスのグリル GRILLED ASPARAGUS · 18

  トリュフとカニのマカロニグラタン TRUFFLED KING CRAB MAC-N-CHEESE · 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。