




APPETIZERS


 **프렌치 어니언 수프 | FRENCH ONION SOUP**
그뤼에르 치즈, 파르메산 치즈로 토폰한 전통 프랑스식 양파 수프 · 16

메인 스칼롭 | MAINE SCALLOPS
시트러스 뷔르 블랑 소스와 프로슈토랩 아스파라거스를 곁들인 신선한 관자 요리 · 28


 **크랩 케이크 | CRAB CAKES**
루콜라, 망고 살사, 와사비 아이올리 소스가 들어간 게살 요리 · 27

 **카우아이 새우 구이 | SEARED KAUAI SHRIMP**
무 피클, 케이준 아이올리 소스, 카우아이 새우 스프링 롤 · 25



  **에스카르고 알 라 하이스 | ESCARGOT A LA HY'S**
토스트와 함께 나오는 시그니처 달팽이 요리 · 25

 **오이스터 록펠러 | OYSTERS ROCKEFELLER**
훈제 베이컨과 캐러말라이징한 양파를 곁들인 굴 요리 · 25

오이스터 온 더 하프 셸 | OYSTERS ON THE HALF SHELL
각테일 소스, 미요네프 소스가 함께 제공되는 굴 껍질 위에 올려진 신선한 생굴 요리 · mp

사시미 플래터 | SASHIMI PLATTER
와사비, 생강 절임,  간장을 곁들여 먹는 생선회 모듬 · mp

쉬림프 각테일 | SHRIMP COCKTAIL - 각테일 소스, 레몬을 곁들인 새우요리 · 26


 **씨푸드 타워 | SEAFOOD TOWER**
대게, 새우, 트리스탄 랍스터, 로컬 참치, 신선한 굴, 방어가  간장, 와사비, 레몰라드 소스, 미요네프 소스와 함께 제공되는 해산물 요리 (2~3인분) · mp

SPECIALTY SALADS

월도프 샐러드 | WALDORF SALAD - 얇게 썬 샐러리, 후지사과, 캔디드 월넛 · 18

카프레제 샐러드 | CAPRESE SALAD - 모짜렐라 치즈, 토마토, 바질, 졸인 발사믹 드레싱 · 18

웨지 샐러드 | WEDGE SALAD - 훈제 베이컨, 아이스버그 양상추, 블루 치즈 드레싱 · 18

 **2 인용 테이블 사이드 샐러드 | TABLE SIDE SALAD FOR TWO** - 시저 샐러드 | CAESAR 또는 따뜻한 시금치 샐러드 | WARM SPINACH · 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)

CHARTIER
TANAKA

VEGETARIAN

 **파스타 프리마베라 | PASTA PRIMAVERA** - 잿이 들어간 썬드라이드 토마토 페스토, 파르메산 치즈, 구운 채소 (애호박, 브로콜리, 피망, 토마토)를 곁들인 이탈리아식 파스타 · 30

곡물과 케일로 채운 피망 | STUFFED BELL PEPPERS - 레드 퀴노아, 레드 & 브라운 라이스와 함께 구운 후, 파르메산 치즈를 토폰하여 갖은 구운 채소와 함께 제공 · 35

HYS

STEAKHOUSE

CORPORATE EXECUTIVE CHEF · SHAYMUS ALWIN

EXECUTIVE SOUS CHEF · BRANDON BERNAL

“미국 농무부 (USDA) 최상등급 소고기” 전문 하우스

하이스 스테이크하우스는 미국 농무부에서 인정한 최상등급 소고기를 사용합니다. 저희는 여러분에게 하와이산 키아베 나무 위에 조리된 부드럽고 풍미 가득한 스테이크를 선사하고 있습니다.

 글루틴 포함

 인기메뉴

키아베 나무로 구운 USDA 프라임 비프 스테이크

모든 앙트레는 신선한 채소가 곁들여지며, 구운 감자, 감자튀김, 매쉬드 포테이토, 쌀밥 또는 현미밥 중 선택하신 메뉴가 함께 제공됩니다.

델모니코 | DELMONICO - 16온스 (454그램) · 74

 드라이에이지드 본 인 립아이 | BONE-IN RIBEYE - 24온스 (680그램) · 130

포터하우스 2인분 | PORTERHOUSE FOR TWO - 32온스 (907그램) · 160

 필레 미뇽 | FILET MIGNON - 7온스 (198그램) · 73

뉴욕 스트립 | NEW YORK STRIP - 12온스 (340그램) · 77

ENHANCEMENTS

랍스터 꼬리 LOBSTER TAIL · 50 | 푸아그라 FOIE GRAS · 25

요청시 제공 (시그너처 소스): 베아르네즈 *Béarnaise* | 오 푸아브르 *Au Poivre*

와푸 *Wafu* | 트러플 데미글라스 *Truffle Demi-Glace*

CLASSICS

 갈릭 스테이크 | GARLIC STEAK

만가닥버섯, 갈릭 데미글라스 소스가 곁들여진 필레미뇽 · 76

  비프 앙트레코트 오 푸아브르 | BEEF ENTRECÔTE AU POIVRE

크리미 페퍼콘 소스, 트리 페퍼콘 크러스트를 곁들인 채끝 스테이크 · 79

양고기 구이 | RACK OF LAMB - 하프 랙 (*Half*) · 62 | 풀 랙 (*Full*) · 97

 알레이 솔트 로스티드 프라임 립 | ALAE SALT ROASTED PRIME RIB

10온스 (283그램) · 66 | 15온스 (425그램) · 76

  비프 웰링턴 | BEEF WELLINGTON - 머시룸 뒤셀, 프로슈토,

디종 머스타드 소스, 트러플 데미글라스 소스로 맛을 낸 소고기 웰링턴 · 79

스테이크 오스카 | STEAK OSCAR

킹크랩, 아스파라거스, 홀란데이즈 소스를 가미한 필레 미뇽 · 84

서프 앤 터프 | SURF AND TURF - 버터로 풍미를 더한 랍스터 꼬리, 필레 미뇽 · 115

 코니쉬 헨 | CORNISH HEN

알라이 버섯, 시금치, 크리미 투스칸 소스로 맛을 낸 닭고기 스테이크 · 49

FISH & SEAFOOD

치오피노 | CIOPPINO - 칠레 농어, 새우, 메인 스캘럽, 신선한 조개, 홍합 · 60

팬-시어드 시 배스 | PAN-SEARED SEA BASS - 캐슈 퓨레, 토마토,

레몬 뷔르 블랑 소스 · 60

ACCOMPANIMENTS

버섯 볶음 SAUTÉED MUSHROOMS · 18 | 트러플 감자 튀김 TRUFFLE FRIES · 18

크림 시금치 CREAMED SPINACH · 18 | 구운 브로콜리니 BROCCOLINI · 18

  트러플 킹크랩 맥앤치즈 TRUFFLED KING CRAB MAC-N-CHEESE · 26

홀란데이즈 소스를 곁들인 구운 아스파라거스 GRILLED ASPARAGUS · 18

인원이 각각 나누어 계산을 하거나, 8명 이상일 경우에는 18%의 팀이 부가됩니다. 하와이 주 세금 4.712%가 추가됩니다.

*만약 고객님의 특정한 질병이나 알레르기가 있다면, 익히지 않거나 덜익은 고기, 가금류, 해산물, 조개 또는 계란은 식품에 의해 발생하는 질환의 위험을 높일 수 있습니다. 알레르기 및 식이 제한사항이 있다면 사전에 직원에게 알려주시기 바랍니다.