


---


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

---

VEGETARIAN ENTRÉES

---

 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


---

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

---

ICED JASMINE TEA・9  
*Organic Jasmine Green Tea from Fujian Province*

JASMINE LEMONADE・9  
*Housemade Lemonade with Jasmine Tea*

 BUTTERFLY LEMONADE・10  
*Housemade Lemonade with Butterfly Flower Tea*

PLANTATION・8  
*Black Tea, Pineapple, Mint, Basil*

LYCHEE MINT COOLER・10  
*Lychee, Mint, Soda*

 MANGO CREAM SODA・12  
*Mango, Orange, Soda, Whipped Cream*

 COCO ALOHA・12  
*Coconut, Strawberry, Pineapple*

SOPHIA LOREN・8  
*Italian Black Cherry, Soda*

*Enhance with your Choice of Well Spirit: Vodka | Gin | Tequila | Rum | Whiskey・5*

---

BEERS

---

MILLER LITE・7 | HEINEKEN, HEINEKEN LIGHT・8 | TORPEDO IPA・9

GUINNESS・9 | KOSHIHIKARI ECHIGO 500ML・16

KONA BREWING CO. LONGBOARD・9 | KONA BREWING CO. BIG WAVE・9

SHARE YOUR PHOTOS WITH US | @HYSHAWAII・#HYSHAWAII

# 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。

メインディッシュをシェアされる場合、付け合わせを二つお選びください。10

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

 ファイルミニョン | 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 · 123

 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。