


---

APPETIZERS



---


 **프렌치 어니언 수프 | FRENCH ONION SOUP**  
그뤼에르 치즈, 파르메산 치즈로 토포한 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

---

VEGETARIAN ENTRÉES

---

 **파스타 프리마베라 | PASTA PRIMAVERA** - 잣이 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 토포하여 갖은 구운 채소와 함께 제공 · 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 · SHAYMUS ALWIN

EXECUTIVE SOUS CHEF · BRANDON BERNAL

## “미국 농무부 (USDA) 최상등급 소고기” 전문 하우스

하이 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

스테이크와 함께 사이드 메뉴와 채소가 포함된 앙트레를 드셔보세요. 모든 앙트레에는 오늘의 신선한 채소가 곁들여지며, 구운 감자, 감자 튀김, 매쉬드 포테이토, 쌀밥 그리고 현미밥 중 한 가지를 선택하실 수 있습니다. 앙트레는 한 접시당 \$10로 추가 가능하오니 마음껏 이용해 주시기 바랍니다.

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 앙트르코트 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 · 123

 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 보르 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 추가됩니다. 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.