
APPETIZERS

 **프렌치 어니언 수프 | FRENCH ONION SOUP**

그뤼에르 치즈, 모짜렐라 치즈, 파르메산 치즈 로 토픽한 전통 프랑스식 양파 수프 · 17

메인 스칼롭 | MAINE SCALLOPS

시트러스 뷔르 블랑 소스와 프로슈토랩 아스파라거스를 곁들인 신선한 관자 요리 · 30

 **크랩 케이크 | CRAB CAKES**

루콜라, 망고 살사, 와사비 아이올리 소스가 들어간 게살 요리 · 29

 **카우아이 새우 구이 | SEARED KAUAI SHRIMP**

무 피클, 케이준 아이올리 소스, 카우아이 새우 스프링 롤 · 27

  **에스카르고 알 라 하이스 | ESCARGOT A LA HY'S**

토스트와 함께 나오는 시그니처 달팽이 요리 · 27

 **오이스터 록펠러 | OYSTERS ROCKEFELLER**

훈제 베이컨과 캐러말라이징한 양파를 곁들인 굴 요리 · 27

오이스터 온 더 하프 셸 | OYSTERS ON THE HALF SHELL


각테일 소스, 미노네프 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 · 28

 **씨푸드 타워 | SEAFOOD TOWER**

대게, 새우, 트리스탄 랍스터, 로컬 참치, 신선한 굴, 방어가  간장, 와사비, 레몰라드 소스, 미노네프 소스와 함께 제공되는 해산물 요리 (2~3인분) · mp

SPECIALTY SALADS

월도프 샐러드 | WALDORF SALAD - 얇게 썬 샐러리, 후지사과, 캔디드 월넛 · 19


카프레제 샐러드 | CAPRESE SALAD - 모짜렐라 치즈, 토마토, 바질, 졸인 발사믹 드레싱 · 19

웨지 샐러드 | WEDGE SALAD - 훈제 베이컨, 아이스버그 양상추, 블루 치즈 드레싱 · 19

 **2인용 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 · 34

곡물과 케일로 채운 피망 | STUFFED BELL PEPPERS - 레드 퀴노아, 레드 & 브라운 라이스와 함께 구운 후, 파르메산 치즈를 토픽하여 갖은 구운 채소와 함께 제공 · 36

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ICED JASMINE TEA · 10

Organic Jasmine Green Tea from Fujian Province

 BUTTERFLY LEMONADE · 15

Housemade Lemonade with Butterfly Flower Tea

 COCO ALOHA · 15

Coconut, Strawberry, Pineapple

SOPHIA LOREN · 12

Italian Black Cherry, Soda

LYCHEE MINT COOLER · 12

Lychee, Mint, Soda

 MANGO CREAM SODA · 15

Mango, Orange, Soda, Whipped Cream

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

BEERS

MILLER LITE · 8 | HEINEKEN, HEINEKEN LIGHT · 8 | GUINNESS · 9

KOSHIHIKARI ECHIGO 500ML · 16 | COEDO KYARA INDIAN PALE LAGER · 13

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

SHARE YOUR PHOTOS WITH US | @HYSHAWAII · #HYSHAWAII

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

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) · 80

 드라이에이지드 본 인 립아이 | BONE-IN RIBEYE - 24온스 (680그램) · 136


포터하우스 2인분 | PORTERHOUSE FOR TWO - 32온스 (907그램) · 172

 필레 미뇽 | FILET MIGNON - 7온스 (198그램) · 78

뉴욕 스트립 | NEW YORK STRIP - 12온스 (340그램) · 83

ENHANCEMENTS

랍스터 꼬리 LOBSTER TAIL · 54 | 푸아그라 FOIE GRAS · 27

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 · 82

  비프 앙트르코트 오 푸아브르 | BEEF ENTRECÔTE AU POIVRE

크리미 페퍼콘 소스, 트리 페퍼콘 크러스트를 곁들인 채끝 스테이크 · 85

양고기 구이 | RACK OF LAMB - 하프 랙 (Half) · 67 | 풀 랙 (Full) · 104

 알레이 솔트 로스티드 프라임 립 | ALAE SALT ROASTED PRIME RIB

10온스 (283그램) · 71 | 15온스 (425그램) · 82

  비프 웰링턴 | BEEF WELLINGTON - 머시룸 뒤셀, 프로슈토,

디종 머스타드 소스, 트러플 데미글라스 소스로 맛을 낸 소고기 웰링턴 · 85

스테이크 오스카 | STEAK OSCAR

킹크랩, 시매지 버섯, 아스파라거스, 홀란데이즈 소스를 가미한 필레 미뇽 · 90

서프 앤 터프 | SURF AND TURF - 버터로 풍미를 더한 랍스터 꼬리, 필레 미뇽 · 132

 코니쉬 헨 | CORNISH HEN

알리이 버섯, 시금치, 크림이 투스칸 소스로 맛을 낸 닭고기 스테이크 · 52

FISH & SEAFOOD

치오피노 | CIOPPINO - 칠레 농어, 새우, 메인 스캘럽, 신선한 조개, 홍합 · 65

팬-시어드 시 배스 | PAN-SEARED SEA BASS - 캐슈 퓨레, 토마토, 레몬 비르 블랑 소스 · 65

ACCOMPANIMENTS

버섯 볶음 SAUTÉED MUSHROOMS · 19 | 트러플 감자 튀김 TRUFFLE FRIES · 19

크림 시금치 CREAMED SPINACH · 19 | 구운 브로콜리니 BROCCOLINI · 19

  트러플 킹크랩 맥앤치즈 TRUFFLED KING CRAB MAC-N-CHEESE · 28

홀란데이즈 소스를 곁들인 구운 아스파라거스 GRILLED ASPARAGUS · 19


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.


WINES BY THE GLASS

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
BISOL, “CREDE”, VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE <i>Prosecco · Veneto 2020</i>	17	68
GIACOMO BOLOGNA, “BRAIDA”, BRACHETTO D’ACQUI <i>Lightly Sweet Red · Piedmont 2020</i>	19	76
SIMMONET-FEBVRE, CRÉMANT ROSÉ <i>Sparkling Rosé · Chablis NV</i>	18	72
DOMAINE CARNEROS BY TAITTINGER, “BRUT” <i>Sparkling Wine · Carneros 2018</i>	22	88
DOM PÉRIGNON <i>Réserve Champagne · Épernay 2012</i>	49(4oz)	300
WHITE		
ANCIEN WINES <i>Chardonnay · Carneros, Napa Valley 2018</i>	18	72
CADE WINERY <i>Sauvignon Blanc · Napa Valley 2020</i>	19	76
SELBACH OSTER, “AHI” <i>QbA Riesling - Hawaii Exclusive · Mosel, Germany 2018</i>	14	56
LIVIO FELLUGA, “COLLIO” <i>Pinot Grigio · Friuli-Venezia Giulia 2020</i>	19	76
KISTLER VINEYARDS, “LES NOISETIERS” <i>Réserve Chardonnay · Sonoma Coast 2020</i>	25(4oz)	150
ROSÉ		
DOMAINE TRIENNES <i>Rosé Blend · Provence 2020</i>	15	60
RED		
FAILLA <i>Pinot Noir · Sonoma Coast 2021</i>	21	84
QUERCIABELLA, CHIANTI CLASSICO <i>Sangiovese · Tuscany, Italy 2017</i>	24	96
DAY BY EHREN JORDAN <i>Zinfandel · Sonoma County 2017</i>	18	72
DUCKHORN VINEYARDS <i>Merlot · Napa Valley 2019</i>	22	88
HY’S EXCLUSIVE BLEND BY KEN BERNARDS <i>Cabernet Sauvignon · Coombsville, Napa Valley 2019</i>	26	104
KENZO ESTATE “RINDO 紫鈴” <i>Cabernet Sauvignon Blend · Napa Valley 2019</i>	49(4oz)	300

HY’S CRAFT COCKTAILS

 SMOKE & BITTERS · 26
*Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey,
Pierre Ferrand Dry Curaçao, Averna Amaro*

MAHINA PUNCH · 21
*Fid Street Gin, Wine, Lychee, Orange,
Pineapple, Lemon, Cranberry*


 TREVOR’S ENDEAVOR · 22
*Cîroc Vodka Infused with Strawberry,
Cognac, Sparkling Wine*


TAHONA WHEEL · 19
*Del Maguey Vida Mezcal, Patrón Reposado Tequila,
Domaine de Canton Ginger, Lime*

CARRY ON · 21
*Whistlepig “Piggy Back” 6yr Rye, Bigallet China-China,
Carpano Antica Formula Vermouth*

 WISTERIA · 19
*Empress 1908 Indigo Gin,
Italicus Rosolio di Bergamotto, Lemon, Absinthe*

HY’S CLASSIC COCKTAILS

 HY’S OLD FASHIONED · 23
*Old Forester 1920 Prohibition 115 Proof Bourbon,
Turbinado Sugar, Angostura Bitters, Muddled Fruits*

 HY’S MAI TAI · 22
*KōHana Kea Rum, Koloa Dark Rum,
El Dorado 8yr Rum, Diplomático Rum, Pineapple*