
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、モッツァレラチーズ、パルメザンチーズ・17

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・30

 クラブケーキ(2個) | GRAB 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・29

 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・27

  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・27

 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・27

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・28

 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・モッツァレラ、トマト、バジル、バルサミコ・19


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・19

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・19

 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)・34

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・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



TANAKA 1789 X CHARTIER

‘BLEND 001’ 2018・The World’s First Blended Sake

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

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

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 · 80

 骨付きリブアイ (ドライエイジング | 熟成肉) | BONE-IN RIBEYE · 680g · 136


ポーターハウス (Tボーンステーキ) 2人前 | PORTERHOUSE FOR TWO · 907g · 172

 ファイルミニョン | FILET MIGNON · 198g · 78

サーロインステーキ | NEW YORK STRIP · 340g · 83

— ENHANCEMENTS —

ロブスターテイル LOBSTER TAIL · 54 | フォアグラ FOIE GRAS · 27

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 · 82

  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 · 85

ラム肉のロース | RACK OF LAMB · ハーフラック (Half) · 67 | フルラック (Full) · 104

 熟成プライムリブのロース | ALAE SALT ROASTED PRIME RIB

283g (10oz) · 71 | 425g (15oz) · 82


  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 · 85

ステーキオスカー (フィレ) | STEAK OSCAR

フィレ肉、タラバガニ、しめじ、アスパラガス、オランダーズソース · 90

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 · 132

 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 · 52

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 · 65

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、レモンのブルーブランソース · 65

— ACCOMPANIMENTS —

マッシュルームのソテー SAUTÉED MUSHROOMS · 19 | トリュフ風味のポテトフライ TRUFFLE FRIES · 19

ほうれん草のクリーム煮 CREAMED SPINACH · 19 | ブロッコリーのグリル BROCCOLINI · 19

アスパラガスのグリル GRILLED ASPARAGUS · 19


  トリュフとカニのマカロニグラタン TRUFFLED KING CRAB MAC-N-CHEESE · 28

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。

WINES BY THE GLASS

SPARKLING	GLASS	BOTTLE
BISOL, “CREDE”, VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE <i>Prosecco · Veneto</i>	18	72
SIMMONET-FEBVRE, CRÉMANT ROSÉ <i>Sparkling Rosé · Chablis NV</i>	18	72
DOMAINE CARNEROS BY TAITTINGER, “BRUT” <i>Sparkling Wine · Carneros 2018</i>	25	100
DOM PÉRIGNON <i>Réserve Champagne · Épernay 2012</i>	60(4oz)	400
WHITE		
NEYERS <i>Chardonnay · Carneros, Napa Valley 2019</i>	23	92
CADE <i>Sauvignon Blanc · Napa Valley 2021</i>	19	76
SELBACH OSTER <i>QbA Riesling · Mosel, Germany 2019</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)	155
ROSÉ		
DOMAINE TRIENNES <i>Rosé Blend · Provence 2021</i>	15	60
RED		
FAILLA <i>Pinot Noir · Sonoma Coast 2021</i>	21	84
TENUTA DI ARCENO, CHIANTI CLASSICO <i>Sangiovese · Tuscany, Italy 2020</i>	20	80
DAY BY EHREN JORDAN <i>Zinfandel · Sonoma County 2018</i>	18	72
DUCKHORN VINEYARDS <i>Merlot · Napa Valley 2020</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
DESSERT		
GRAHAM’S “20 YEAR TAWNY” <i>Tawny Port · Douro, Portugal NV</i>	17(2oz)	

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

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

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

 **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