
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、モッツアレラチーズ、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・モッツアレラ、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(マッシュルーム、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

LYCHEE MINT COOLER・12

Refreshing cooler made with Lychee and Mint

 BUTTERFLY LEMONADE・15

Our whimsical Housemade Lemonade
with Butterfly Flower Tea

 COCO ALOHA・15

Our play on a Lava Flow with Coconut,
Strawberry, and Pineapple

MAY THE FORCE BE MATCHA・16

A fun mocktail showcasing the bold flavor of Matcha,
with Essences of Coconut, and Orgeat

ENHANCE WITH WELL SPIRIT・5

Your choice of
Vodka, Gin, Tequila, Rum or Whiskey



TANAKA 1789 X CHARTIER SAKE

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

BY THE GLASS・30(3OZ) | BY THE BOTTLE・175(500ML)

BEERS

MILLER LITE・8 | HEINEKEN, HEINEKEN LIGHT, HEINEKEN 0.0・8

GUINNESS・9 | KOSHIHIKARI ECHIGO 500ML・16

WAIKIKI BREWING CO. ALOHA SPIRIT BLONDE ALE OR SKINNY JEANS IPA・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 | ALAEA 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, Italy</i>	18	72
CAVAS NAVERAN, ESTATE ROSADO CAVA <i>Sparkling Rosé · Catalunya, Spain</i>	18	72
MOET & CHANDON, “IMPÉRIAL”, BRUT <i>Champagne · Champagne, France, NV</i>	33	132
DOM PÉRIGNON, BRUT <i>Reserve Champagne · Epernay, Champagne, France, 2012</i>	60 _(4oz)	400
 WHITE		
NEYERS, CARNEROS <i>Chardonnay · Carneros, Napa Valley, 2019</i>	22	88
CADE <i>Sauvignon Blanc · Napa Valley, 2021</i>	19	76
SELBACH OSTER <i>Riesling · Mosel, Germany, 2019</i>	14	56
LIVIO FELLUGA, “COLLIO” <i>Pinot Grigio · Friuli Colli Orientali, Italy, 2020</i>	19	76
KISTLER VINEYARDS, “LES NOISETIERS” <i>Reserve Chardonnay · Sonoma Coast, 2020</i>	28 _(4oz)	175
 ROSÉ		
DOMAINE DE TRIENNES <i>Rosé · Provence, France, 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>Žinfandel · Sonoma County, 2018</i>	18	72
DUCKHORN VINEYARDS <i>Merlot · Napa Valley, 2020</i>	22	88
HY’S PRIVATE LABEL BY ANCIEN <i>Cabernet Sauvignon Blend · Coombsville, Napa Valley, 2019</i>	26	104
KENZO ESTATE “RINDO” <i>Reserve Cabernet Sauvignon · Napa Valley, 2019</i>	55 _(4oz)	345

HY’S LIBRARY · INSPIRED BY CLASSIC COCKTAILS

JINGŪ · 20

*Lychee Martini · Empress 1908 Indigo Gin,
Elderflower, Lychee*

MAHINA PUNCH · 21

*Sangria · Maui Fid Street Gin, Wine, Lychee,
Orange, Pineapple, Lemon, Cranberry*

OLD FASHIONED WAY · 23

*Old Fashioned · Old Forester 1920 Prohibition Bourbon,
Turbinado Sugar, Angostura Bitters, Muddled Fruits*

 **VOYAGER · 23**

*Mai Tai · KōHana Kea Rum, Pineapple, Orgeat,
KōHana Kokoleka Dark Rum Float*

 **FOR DA BOYS · 19**

*Japanese Highball · Housemade Li Hing Mui
Infused Kikori Japanese, Lemon, Soda*

ORANGE BURST · 20

*Skrewdriver · Citron Vodka, Grand Marnier,
Citrus Liqueur, Orange Essences*

 **SMOKE & BITTERS · 26**

*Black Manhattan · Elijah Craig Small Batch
Bourbon Whiskey, Pierre Ferrand Dry Curaçao,
Averna Amaro, Bitters*

TAHONA WHEEL · 19

*Margarita · Agave de Cortes Joven Mezcal,
Angelisco Reposado Tequila,
Domaine de Canton Ginger, Lime*

SHARE YOUR PHOTOS WITH US | @HYSHAWAII · #HYSHAWAII