



APPETIZERS

スープ ドゥ ジュール | SOUP DU JOUR · 本日のスープについてはスタッフまでお申し付けください · 22

 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 · 18

 アランチーニ | ARANCINI · トリュフマッシュルームピューレ、リゾット、HY'S プライムリブ · 26

 エスカルゴ HY'S スタイル | ESCARGOT A LA HY'S · 特製ガーリックバター、トースト付 · 28

 クラブケーキ | CRAB CAKE
ピーマンのピューレ、レモン ガーリック アイオリ、サルサソースを添えたロースト コーン · 30



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 · 31

旬の生牡蠣(6個) | OYSTERS ON THE HALF SHELL · 自家製ソースと共に · MP

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 · 34

旬の刺身 | SASHIMI PLATTER · わさび、 醤油、生姜を添えて · MP

ポーチドシュリンプ | POACHED SHRIMP · カクテルソースにパイナップルとラディッシュを添えて · 29


 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、ボン酢、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 · 20

ウォルドーフサラダ | WALDORF SALAD · ふじりんご、セロリ、くるみ、ミックスグリーン · 20

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 · 20

 シーザーサラダ OR 温かいほうれん草のサラダ | TABLE SIDE SALAD
二人前よりお客様のテーブルにてお作り致します · 42

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) · 36


ピーマンのケールとオオムギ詰め | 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
G. LION HAWAII PRIVATE LABEL SAKE

BLEND 001
Glass · 30(30Z) | Bottle · 175(500ML)



PAVILLON
Glass · 24(30Z) | Bottle · 150(500ML)

KURA NO HANA MARTINI · 24
Gibson Inspired Sake Martini · Pavillon Sake, Roku Gin, Italicus Bergamotto, Orange Bitters

BEERS

BUDWEISER, BUD LIGHT, STELLA ARTOIS, KIRIN ICHIBAN · 8
KOSHIHIKARI ECHIGO · 10 | LANIKAI BREWING SEASONAL SELECTIONS · 14
ATHLETIC BREWING CO. NON-ALCOHOLIC SELECTION · 8

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

ハワイ伝統のキアヴェの薪を使用して、炭火焼きでステーキが調理されます。

 グルテンを含む  おすすめ

KIAWE プライムビーフ キアヴェ炭火焼き

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 · 87

 骨付きリブアイ (ドライエイジング | 熟成肉 | BONE-IN RIBEYE · 680g · 152

ポーターハウス (Tボーンステーキ) 2人前 | PORTERHOUSE FOR TWO · 907g · 185

 ファイレミニョン | FILET MIGNON · 198g · 81

サーロインステーキ | NEW YORK STRIP · 340g · 86


ENHANCEMENTS

ロブスターテイル · LOBSTER TAIL · 56 | フォアグラ · FOIE GRAS · 28

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

CHEF'S SELECTION



 A5 和牛 ストリップステーキ (454g) | A5 WAGYU STRIPLOIN

旬のお野菜メドレー、焼肉ソース、トリュフのデミグラスソース、しそわさび、マルドンソルト · MP

CLASSICS

  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 · 88

  ペッパーコーンステーキ | STEAK AU POIVRE

サーロイン、ペッパーコーンのクリームソース添え · 88

ラム肉のロース | RACK OF LAMB · ハーフラック (Half) · 70 | フルラック (Full) · 108

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

283g (10oz) · 74 | 425g (15oz) · 89

 ガーリックステーキ | GARLIC STEAK · ファイル肉、しめじ茸、自家製ガーリックソース · 85

ステーキオスカー | STEAK OSCAR

ファイル肉、タラバガニ、しめじ、アスパラガス、オランダーズソース · 98

サーフ アンド ターフ | SURF AND TURF · ファイル肉、ロブスターテイル、溶かしバター · 137

 地鶏のキアヴェグリル焼き | KIAWE-GRILLED JIDORI CHICKEN

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 · 53

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 · 68


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 · 69

ACCOMPANIMENTS

マッシュルームのソテー · MUSHROOMS · 20 | トリュフ風味のポテトフライ · TRUFFLE FRIES · 21

アスパラガスのグリル · ASPARAGUS · 20 | ブロccoliのグリル · BROCCOLINI · 20

ほうれん草のクリーム煮 · SPINACH · 20 |  トリュフトリュフとカニのマカロニグラタン · CRAB MAC-N-CHEESE · 33

8名様以上のお客様には18%のサービス料とハワイ州税 4.712% が加算されます。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, 2013</i>	65 _(4oz)	425
WHITE		
NEYERS, CARNEROS <i>Chardonnay · Carneros, Napa Valley, California, 2019</i>	22	88
CADE <i>Sauvignon Blanc · Napa Valley, California, 2021</i>	19	76
SELBACH OSTER <i>Riesling · Mosel, Germany, 2020</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, California, 2020</i>	28 _(4oz)	175
ROSÉ		
DOMAINE DE TRIENNES <i>Rosé · Provence, France, 2021</i>	15	60
RED		
FAILLA <i>Pinot Noir · Sonoma Coast, California, 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, California, 2018</i>	18	72
DUCKHORN VINEYARDS <i>Merlot · Napa Valley, California, 2020</i>	22	88
BRENDEL BY HEITZ CELLAR <i>Cabernet Sauvignon · Rutherford, Napa Valley, California, 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