

APPETIZERS

오늘의 수프 | SOUP DU JOUR - 오늘의 수프에 대해서 문의해 주십시오 · 22


 **프렌치 어니언 수프 | FRENCH ONION SOUP**

캐러멜 양파, 그뤼에르 치즈, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈를 넣은 양파수프 · 18

 **아란치니 | ARANCINI** - 트러플 머시룸 푸레, 리조또, HY'S 프라임 립 · 26

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

토스트와 함께 나오는 시그니처 달팽이 요리 · 28

 **크랩 케이크 | CRAB CAKE** - 피망 푸레, 레몬 마늘 아일올리, 구운 옥수수 살사 · 30


메인 스칼롭 | MAINE SCALLOPS

프로슈토 랩 아스파라거스, 시트러스 뷔르 블랑 소스의 조개관자 요리 · 31

오이스터 록펠러 | OYSTERS ROCKEFELLER - 더블 훈제 베이컨, 캐러멜 양파를 곁들인 굴 요리 · 34

오이스터 온 더 하프 셸 | OYSTERS ON THE HALF SHELL


각테일 소스, 미노네뜨 소스와 제공되는 굴요리 · MP

사시미 플래터 | SASHIMI PLATTER - 와사비, 생강 절임,  간장을 곁들인 생선회 모듬 · MP

포치드 슈림프 | POACHED SHRIMP

파인애플 펠리시, 레드 래디시, 각테일 소스와 제공되는 새우요리 · 29

 **씨푸드 타워 | SEAFOOD TOWER**

대게, 새우, 트리스탄 랍스터, 로컬 참치, 신선한 굴, 하마치, 레드 레물라드 소스,  간장, 미노네뜨 소스와 제공되는 해산물 타워, 2~3인분 · MP

SPECIALTY SALADS

월도프 샐러드 | WALDORF SALAD - 얇게 썬 샐러리 리본, 후지사과, 설탕에 절인 호두 · 20


카프레제 샐러드 | CAPRESE SALAD - 모짜렐라 치즈, 토마토, 바질, 발사믹 글레이즈 드레싱 · 20

웨지 샐러드 | WEDGE SALAD - 더블 훈제 베이컨, 아이스버그 양상추, 블루 치즈 드레싱 · 20

 **2인용 테이블 사이드 샐러드 | TABLE SIDE SALAD FOR TWO**

시저 샐러드 (CAESAR) 또는 따뜻한 시금치 샐러드 (WARM SPINACH) · 42

VEGETARIAN ENTRÉES

 **파스타 프리마베라 | PASTA PRIMAVERA** - 잣, 파마산 치즈, 구운 야채 (버섯, 애호박, 브로콜리, 피망, 토마토)를 곁들인 선드라이 토마토 페스토 · 36

고대곡물과 케일을 채운 피망 | STUFFED BELL PEPPERS - 레드 퀴노아, 레드 & 브라운 라이스, 파마산 치즈, 구운 야채 메들리 · 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 Lime

ENHANCE WITH WELL SPIRIT · 5

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

TANAKA 1789 X CHARTIER · G.LION PRIVATE LABEL SAKE

CHARTIER
TANAKA

PAVILLON

*By the Bottle · 150(500ML)
By the Glass · 24(3OZ)*

KURA NO HANA MARTINI · 24

Gibson Inspired · Pavillon Sake, Roku Gin, Italicus Bergamoto, 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 · SHAYMUS ALWIN

EXECUTIVE SOUS CHEF · BRANDON BERNAL

“미국 농무부 (USDA) 프라임 비프” 스페셜티 하우스

저희는 여러분에게 하와이산 키아베 나무 위에 조리된 부드럽고 풍미 가득한 스테이크를 선사하고 있습니다.

 글루틴 포함

 인기메뉴

키아베 나무로 구운 USDA 프라임 비프

모든 스테이크 요리에는 야채가 곁들여지며 구운 감자, 감자 튀김, 매쉬드 포테이토, 흰쌀밥 또는 현미밥 중 한 가지를 선택하실 수 있습니다. 셰어 메인메뉴 주문시 야채가 함께 제공되며 사이드 스타치 메뉴를 두 가지 선택하실 수 있습니다.

델모니코 스테이크 | DELMONICO - 16온스 (454그램) · 87

드라이에이징(건식숙성) 본 인 립아이 | BONE-IN RIBEYE - 24온스 (680그램) · 152

 포터하우스 2인분 | PORTERHOUSE FOR TWO - 32온스 (907그램) · 185

 필레미뇽 | FILET MIGNON - 7온스 (198그램) · 81

뉴욕 스트립 | NEW YORK STRIP - 12온스 (340그램) · 86


ENHANCEMENTS

랍스터 꼬리 · LOBSTER TAIL · 56 | 푸아그라 · FOIE GRAS · 28

요청시 소스 제공 : 베아르네즈 · *Béarnaise* | 오 푸아브르 · *Au Poivre*

와푸 · *Wafu* | 트러플 데미-글라스 · *Truffle Demi-Glace*


CHEF'S SELECTION

 A5 와규 스트립로인 (454그램) | A5 WAGYU STRIPLOIN

계절 야채 메들리, 야끼니꾸 소스, 트러플 데미글라스, 시오 와사비, 말돈 솔트 · *MP*

CLASSICS

갈릭 스테이크 | GARLIC STEAK - 필레미뇽, 시메지버섯, 갈릭 데미-글라스 · 85

  비프 앙트레코트 오 푸아브르 | STEAK AU POIVRE

크리미 페퍼콘 소스, 트리 페퍼콘 크리스트를 곁들인 뉴욕 스트립 스테이크 · 88

양고기 랙 | RACK OF LAMB - 하프 랙 (*Half*) · 70 | 풀 랙 (*Full*) · 108

 알라에아 솔트 로스트 프라임 립 | ALAEA SALT ROASTED PRIME RIB

10온스 (283그램) · 74 | 15온스 (425그램) · 89

  비프 웰링턴 | BEEF WELLINGTON - 머시룸 뒤셀, 프로슈토,

디종 머스타드 소스, 트러플 데미-글라스 소스로 맛을 낸 소고기 웰링턴 · 88

스테이크 오스카 | STEAK OSCAR

킹크랩, 시메지 버섯, 아스파라거스, 홀란데이즈 소스를 가미한 필레 미뇽 · 98

서프 앤 터프 | SURF AND TURF - 버터로 풍미를 더한 랍스터 꼬리, 필레 미뇽 · 137

 키아베-그릴드 지도리 치킨 | KIAWE-GRILLED JIDORI CHICKEN

알리이 버섯, 시금치, 크리미 투스칸 소스로 맛을 낸 닭고기 스테이크 · 53

FISH & SEAFOOD

치오피노 | CIOPPINO - 칠레 농어, 카우아이 새우, 메인 스캘럽, 조개, 홍합 · 68

팬-시어드 시 배스 | PAN-SEARED SEA BASS - 캐슈 퓨레, 토마토, 레몬 비르 블랑 소스 · 69

ACCOMPANIMENTS

버섯 볶음 · MUSHROOMS · 20 | 크림 시금치 · SPINACH · 20 | 구운 브로콜리 · BROCCOLINI · 20

홀란데이즈 소스를 곁들인 구운 아스파라거스 · ASPARAGUS · 20

 트러플 킹크랩 맥앤치즈 · CRAB MAC-N-CHEESE · 33 | 트러플 감자 튀김 · TRUFFLE FRIES · 21

8인 이상의 그룹인 경우 18%의 서비스차지와 하와이 주 세금 4.712%가 추가됩니다. *생고기 또는 덜 익힌 고기, 가공류, 해산물, 조개류 또는 계란을 섭취하면 식인성 질환의 위험이 증가할 수 있으며 특히 특정 질병이 있는 경우 더욱 심각할 수 있습니다.

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