

FIRST · CHOICE OF: <<

シュリンプカクテル ・ SHRIMP COCKTAIL

旬の生牡蠣(6個) ・ OYSTERS EN THE HALF SHELL

SECOND · CHOICE OF: <<

シーザーサラダ ・ CAESAR SALAD

オニオングラタンスープ ・ FRENCH ONION SOUP

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。
ペイコドポテト、フレンチフライ、マッシュポテト、白米、玄米。

ENTRÉE · CHOICE OF: <<

ペッパーコーンステーキ(サーロイン) ・ BEEF ENTRECOTE AU POIVRE

ビーフウェリントン ・ BEEF WELLINGTON

ハーフラック ラム肉のロース ・ HY'S FAMOUS HALF RACK OF LAMB

プライムリブのロース ・ HY'S SLOW ROASTED PRIME RIB

チリアンシーバス (スズキ) のソテー ・ PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: <<

TABLESIDE FLAMBÉ

チョコレートラバース ・ *Chocolate Lovers*

バナナフォスター ・ *Bananas Foster*

りんごとシュトロイゼルのフランベ ・ *Apple Streusel*

チェリージュビレ ・ *Cherries Jubilee*

*生やレアの肉、魚貝類、卵の消費は食中毒のリスクを高めます。

HYS

STEAKHOUSE

classic menu

\$215 PER GUEST
INCLUSIVE OF TAX, GRATUITY
AND TRANSPORTATION

FIRST · CHOICE OF: <<

エスカルゴ ・ ESCARGOT

オイスターロックフェラー ・ OYSTER ROCKEFELLER

シュリンプカクテル ・ SHRIMP COCKTAIL

SECOND · CHOICE OF: <<

TABLESIDE SALAD FOR TWO

シーザーサラダ ・ *Caesar Salad*

温かいほうれん草のサラダ ・ *Warm Spinach Salad*

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。
ペイコドポテト、フレンチフライ、マッシュポテト、白米、玄米。

ENTRÉE · CHOICE OF: <<

ポーターハウス (Tボーンステーキ) 2人前 ・ PORTERHOUSE FOR TWO

ステーキオスカー(フィレ) ・ STEAK OSCAR

ハーフラック ラム肉のロース ・ HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB

プライムリブのロース ・ HY'S SLOW ROASTED PRIME RIB

チリアンシーバス (スズキ) のソテー ・ PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: <<

TABLESIDE FLAMBÉ

チョコレートラバース ・ *Chocolate Lovers*

バナナフォスター ・ *Bananas Foster*

りんごとシュトロイゼルのフランベ ・ *Apple Streusel*

チェリージュビレ ・ *Cherries Jubilee*

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

*生やレアの肉、魚貝類、卵の消費は食中毒のリスクを高めます。

HYS

STEAKHOUSE

executive menu

\$260 PER GUEST
INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION

TO CELEBRATE: ✨

GLASS OF DOM PÉRIGNON RÉSERVE CHAMPAGNE · ÉPERNAY 2012

FLORALS OF YOUR CHOICE: BOUQUET OF ROSES OR TWO LEIS

FIRST: ✨

シーフードタワー 2人前 ・ SEAFOOD TOWER FOR TWO

ズワイガニ、大海老、トリストン産伊勢海老、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

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。
ペイコドポテト、フレンチフライ、マッシュポテト、白米、玄米。

ENTRÉE · CHOICE OF: ✨

ドライエイジング 骨付きリブアイ ・ DRY-AGED BONE-IN RIBEYE

ハーフラック ラム肉のロース ・ HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB

フィレミニオンとロブスターテイル ・ FILET MIGNON AND LOBSTER TAIL

チリアンシーバス (スズキ) のソテー ・ PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: ✨

TABLESIDE FLAMBÉ

チョコレートラバース ・ *Chocolate Lovers*

バナナフォスター ・ *Bananas Foster*

りんごとシュトロイゼルのフランベ ・ *Apple Streusel*

チェリージュビレ ・ *Cherries Jubilee*

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

*生やレアの肉、魚貝類、卵の消費は食中毒のリスクを高めます。

HYS

STEAKHOUSE

celebration menu

\$800 FOR TWO
INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION

FIRST · CHOICE OF: <<

쉬림프 칵테일 · SHRIMP COCKTAIL

오이스터 온 더 하프 셸 · OYSTERS EN THE HALF SHELL

SECOND · CHOICE OF: <<

시저 샐러드 · CAESAR SALAD

프렌치 어니언 수프 · FRENCH ONION SOUP

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.

ENTRÉE · CHOICE OF: <<

비프 앙트르코트 오 푸아브르 · BEEF ENTRECOTE AU POIVRE

비프 웰링턴 · BEEF WELLINGTON

하프 랙 양고기 구이 · HY'S FAMOUS HALF RACK OF LAMB

솔트 로스티드 프라이م 립 · HY'S SLOW ROASTED PRIME RIB

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: <<

TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · *Chocolate Lovers* | 바나나 포스터 · *Bananas Foster*

애플 슈트روی젤 · *Apple Streusel* | 체리 주빌레 · *Cherries Jubilee*

*만약 고객님의 특정한 질병이나 알레르기가 있다면, 익히지 않거나 덜익은 고기,
가금류, 해산물, 조개 또는 계란은 식품에 의해 발생하는 질환의 위험을 높일 수 있습니다.

HYS STEAKHOUSE

classic menu

\$215 PER GUEST
INCLUSIVE OF TAX, GRATUITY
AND TRANSPORTATION

FIRST · CHOICE OF: <<

에스카르고 · ESCARGOT

오이스터 록펠러 · OYSTER ROCKEFELLER

쉬림프 칵테일 · SHRIMP COCKTAIL

SECOND · CHOICE OF: <<

2 인용 테이블 사이드 샐러드 · TABLESIDE SALAD FOR TWO

시저 샐러드 · *Caesar Salad*

따뜻한 시금치 샐러드 · *Warm Spinach Salad*

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.

ENTRÉE · CHOICE OF: <<

포터하우스 2인분 · PORTERHOUSE FOR TWO

스테이크 오스카 · STEAK OSCAR

하프 랙 양고기 구이 · HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB

솔트 로스티드 프라이م 립 · HY'S SLOW ROASTED PRIME RIB

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: <<

TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · *Chocolate Lovers* | 바나나 포스터 · *Bananas Foster*

애플 슈트روی젤 · *Apple Streusel* | 체리 주빌레 · *Cherries Jubilee*

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

*만약 고객님의 특정한 질병이나 알레르기가 있다면, 익히지 않거나 덜익은 고기,
가금류, 해산물, 조개 또는 계란은 식품에 의해 발생하는 질환의 위험을 높일 수 있습니다.

HYS STEAKHOUSE

executive menu

\$260 PER GUEST
INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION

TO CELEBRATE: <>

GLASS OF DOM PÉRIGNON RÉSERVE CHAMPAGNE · ÉPERNAY 2012

FLORALS OF YOUR CHOICE: BOUQUET OF ROSES OR TWO LEIS

FIRST: <>

2 인용 씨푸드 타워 · SEAFOOD TOWER FOR TWO

대게, 새우, 트리스탄 랍스터, 로퀼 참치, 신선한 굴, 방어가 간장, 와사비,
레몰라드 소스,미노네드 소스와 함께 제공되는 해산물 요리

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.

ENTRÉE · CHOICE OF: <>

드라이에이지드 본 인 립아이 · DRY-AGED BONE-IN RIBEYE

하프 랙 양고기 구이 · HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB

필레미뇽과 랍스터 테일 · FILET MIGNON AND LOBSTER TAIL

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS

DESSERT · CHOICE OF: <>

TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · *Chocolate Lovers* | 바나나 포스터 · *Bananas Foster*

애플 슈트روی젤 · *Apple Streusel* | 체리 주빌레 · *Cherries Jubilee*

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

*만약 고객님의 특정한 질병이나 알레르기가 있다면, 익히지 않거나 덜익은 고기,
가금류, 해산물, 조개 또는 계란은 식품에 의해 발생하는 질환의 위험을 높일 수 있습니다.

HYS STEAKHOUSE

celebration menu

\$800 FOR TWO
INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION