

FIRST · CHOICE OF: <<

사시미 플래터 · SASHIMI PLATTER

와사비, 생강절임, 간장

오이스터 온 더 하프 셸 · OYSTERS ON THE HALF SHELL

카테일 소스, 미뉴네트 소스

웨지 샐러드 · WEDGE SALAD

더블 스모크 베이컨, 아이스버그 양상추, 블루치즈 드레싱

프렌치 어니언 수프 · FRENCH ONION SOUP

카라멜라이즈 양파, 그뤼에르 치즈, 모짜렐라 치즈, 파마산 치즈

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: <<

양고기 반 랙 · HY'S FAMOUS HALF RACK OF LAMB

알라에아 솔트 로스트 프라임 립 · PRIME RIB 100Z (283그램)

스테이크 오 푸아브르 · STEAK AU POIVRE

뉴욕 스트립, 페퍼콘 크리스트, 페퍼콘 소스

비프 웰링턴 · BEEF WELLINGTON

필레미뇽, 머쉬룸 듀셀, 프로슈토, 디종 머스타드, 트러플 데미글라스

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS

캐슈 퓨레, 토마토 소스, 찐 아스파라거스

DESSERT · CHOICE OF: <<

테이블에서 준비한 플람베 · TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · *Chocolate Lovers*

바나나 포스터 · *Bananas Foster*

애플 슈트로이젤 · *Apple Streusel*

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

HY'S
STEAKHOUSE

classic menu

\$225 PER GUEST

INCLUSIVE OF TAX, GRATUITY
AND TRANSPORTATION

FIRST · CHOICE OF: ⇄

오늘의 수프 · SOUP DU JOUR
오늘의 수프에 대해서 문의해 주십시오

에스카르고 알 라 HY'S · ESCARGOT A LA HY'S
토스트와 함께 나오는 시그니처 달팽이 요리

오이스터 록펠러 · OYSTER ROCKEFELLER
베이컨과 캐러멜화된 양파를 곁들인 굴

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: ⇄

풀 램 랙 · HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB
오늘의 수프에 대해서 문의해 주십시오

알라에아 솔트 로스트 프라임 립 · PRIME RIB 15OZ (425그램)

포터하우스 2인분 · PORTERHOUSE FOR TWO 32OZ (907그램)

스테이크 오스카 · STEAK OSCAR
필레미뇽, 킹크랩, 시메지 버섯, 아스파라거스, 홀랜다이즈

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS
캐슈 푸레, 토마토 소스, 찐 아스파라거스

DESSERT · CHOICE OF: ⇄

테이블에서 준비한 플람베 · TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · Chocolate Lovers

바나나 포스터 · Bananas Foster

애플 슈트로이젤 · Apple Streusel

갓 내린 커피 또는 원하는 차

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

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

HY'S
STEAKHOUSE

executive menu

\$315 PER GUEST

INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION

TO CELEBRATE:

MOET & CHANDON "IMPÉRIAL", BRUT CHAMPAGNE
BOUQUET OF ROSES OR TWO LEIS

FIRST:

2 인용 씨푸드 타워 · SEAFOOD TOWER FOR TWO
대게, 새우, 트리스탄 랍스터, 로컬 참치, 신선한 굴, 방어가 간장, 와사비,
레몰라드 소스, 미노네뜨 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:

드라이에이징본 인 립아이 · BONE-IN RIBEYE 24OZ (680그램)

풀 램 랙 · HY'S FAMOUS FULL RACK OF LAMB
오늘의 수프에 대해서 문의해 주십시오

뉴욕 스트립 · NEW YORK STRIP 12OZ (340그램)

서프 앤 터프 · SURF AND TURF
필레미뇽, 랍스터 테일, 그린 버터

팬-시어드 시 배스 · PAN-SEARED SEA BASS
캐슈 푸레, 토마토 소스, 찐 아스파라거스

DESSERT · CHOICE OF:

테이블에서 준비한 플람베 · TABLESIDE FLAMBÉ

초콜릿 러버 · *Chocolate Lovers*

바나나 포스터 · *Bananas Foster*

애플 슈트로이젤 · *Apple Streusel*

갓 내린 커피 또는 원하는 차

Freshly Brewed Coffee or Tea of your Choice

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

HY'S
STEAKHOUSE

celebration menu

\$920 FOR TWO

INCLUSIVE OF TAX & GRATUITY
AND TRANSPORTATION