



## ～Captain Bruce Exclusive Dinner Menu～

ハイズ 特製チーズブレッド

### ファーストコース (下記よりお選び下さい) First course(Choice of)

鴨のフォアグラのソテー ドライイチジクとブリオッシュを添えて

Duck Foie Gras with Burgundy- Poached Figs and Brioche

アラスカンキングクラブの贅沢クラブケーキ

King Crab Cake with Pine Nuts and Basil

### セカンドコース (下記よりお選び下さい) Second course(Choice of)

本日のスープ Soup Du Jour

ガーデンミックスサラダ Hy's Mixed Garden Salad

### メインコース (下記よりお選び下さい) Main course(Choice of)

HY'S ではアメリカ牛最高級格付である、USDA プライムビーフを熟成させたものを使用しています。

下記のお肉についてはハワイ産天然キアヴェ炭を使い、強火で焼き上げることで肉本来の旨みや柔らかさがより一層引き立ち、キアヴェ炭の香りもお楽しみ頂けます。

フィレミニヨン (フィレ ステーキ) 198g Filet Mignon

ニューヨークストリップ (サーロイン ステーキ) 252g New York Strip

帆立貝柱のパンシアード ケールとベーコンのソテー添え Pan Seared U10 Scallop

#### **\*付け合わせ\***

(メインディッシュと合わせて下記より一品お選び下さい)

バイクドポテト、マッシュポテト、フレンチフライ、又はライス

Served w/ Vegetable and your choice of Baked Potato, Mashed Potatoes, French Fries or White Rice

### デザート (下記よりお選び下さい) Dessert(Choice of)

Hy's 特製フランベ Hy's Speciality Flambés

～ストロベリー、チェリー、チョコレート、バナナよりお選び下さい～ ※2名様分から承ります  
お客様の目の前で調理するデザートのフランベサービスは、華麗なファインダイニングシーンの一つとして古くから知られています。ハイズではお食事の最後を彩るフランベをオープン時から変わらぬスタイルでお作りしており、ハイズのシグネチャーディッシュとして親しまれています。炎の演出を甘い香りと共にどうぞお楽しみ下さい。

Hy's 自家製チーズケーキ Cheesecake

Hy's 自家製チョコレートケーキ Chocolate Decadence Cake

コーヒー又は紅茶 **Coffee or Tea**