



～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 First course

(下記よりお選び下さい) 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 Second course

(下記よりお選び下さい) 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 Main Course

(下記よりお選び下さい) 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)

ベイクドポテト、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 Dessert

(下記よりお選び下さい) Choice of:

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

Hy's 特製フランベ 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

※フランベのみ2名様分から承ります

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea