

Starter スターター

HyLife Pork (ハイライフポーク)を使用した前菜の数々をお楽しみください

まずは
この一品

 **DRIED RIB**
ドライリブ ¥200
 まずはコレ! 塩味のシンプルな味付けです。

1本からご用意します

 **BAFFALO DRIED RIB**
バッファロードライリブ ¥250
 ピリ辛ケチャップベースのソース。つつい手が伸びます!



 **YU-RIN-CHI DRIDE RIB**
油淋鶏風ドライリブ ¥250
 酸味の効いた醤油ベースでさっぱりと頂けます。

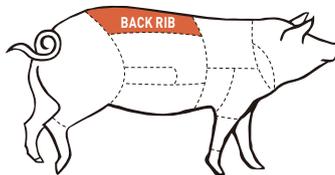


Back Rib & Dried Rib

バックリブ & ドライリブとは

“バックリブ”とはアバラ骨の上側(背中側)の部位です。
 “ベイベーバックリブ”とも呼ばれ、脂が少なく柔らかい肉質が特徴です。
 “ドライリブ”とはそのバックリブを素揚げにするカナダ独特の食べ方です。

ハイライフポークの“バックリブ”、是非お試しください!



 **HyLife Pork ASSORTED APPETIZER** 1P ¥980
HyLife Pork 前菜の盛り合わせ (2P~)

ハーブ三元豚(パテ、ハム、リエット)、
野菜のお惣菜、クロスティニー



HyLife Pork 前菜の盛り合わせ

 **AJILLO (SHRIMP, BACON, OLIVE, MUSHROOM)** ¥1,100
エビと自家製ベーコンのアヒージョ
 (エビ、ベーコン、オリーブ、マッシュルーム)



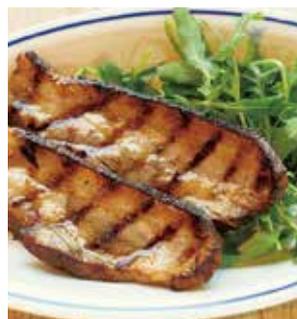
エビと自家製ベーコンのアヒージョ

 **HOMEMADE PÂTÉ OF HyLife Pork** ¥800
ハーブ三元豚の自家製パテ



自家製ソーセージのグリル

 **HOMEMADE GRILLED PORK SAUSAGE** ¥1,000
自家製ソーセージのグリル



厚切りベーコンのグリル

 **THICK CUT GRILLED HOME-MADE BACON** ¥1,000
厚切りベーコンのグリル

Salad サラダ

HyLife Porkと一緒に

-  SALAD WITH HOME MADE SMOKED BACON AND MUSHROOMS HALF ¥1,300 / ¥900
 自家製スモークベーコンときのこのサラダ
-  SALAD WITH SMOKED SALMON AND WILD RICE HALF ¥1,400 / ¥900
 スモークサーモンとワイルドライスのサラダ
-  SALAD WITH PULLED PORK AND CILANTRO HALF ¥1,300 / ¥900
 プルドポークとパクチーのサラダ
-  SALAD WITH RUCOLA & PARMIGIANO ¥1,100
 ルッコラとパルミジャーノサラダ
-  CAPRESE (AVOCADO, TOMATO, BURRATA CHEESE) ¥1,400
 プラータチーズのカプレーゼ、ワイルドベリーソース
 (アボカド、トマト、プラータチーズ)



自家製スモークベーコンときのこのサラダ



スモークサーモンとワイルドライスのサラダ



- BREAD ¥300
パン盛り合わせ
- MAPLE BUTTER ¥100
メープルバター



カプレーゼ



三浦野菜アンチョビ蒸し



プーティン



マック & チーズ

Hot Appetizer 温前菜

温かい前菜、付け合せにもどうぞ

-  SEASONAL GRILLED "MIURA" VEGETABLES ¥1,400
 季節の三浦野菜のグリル
-  SEASONAL STEAMED "MIURA" VEGETABLES, ANCHOVY SAUCE ¥1,400
 三浦野菜アンチョビ蒸し
-  POUTINE (CANADIAN FRENCH FRIES) ¥900
 HyLife Pork TABLE オリジナル・プーティン
 (カナディアン風フライドポテト)
-  FRIED POTATO ¥800
 フライドポテト
-  MASHED POTATO ¥800
 マッシュポテト
- EGG AND CHEESE ¥800
 マック & チーズ (マカロニとチーズのグラタン)
-  BACON & CORN BUTTER ¥800
 ベーコン & コーンバター



HyLife pork.
TABLE

HyLife Steak

ハイライフ ステーキ

HyLife 社が日本向けに開発したプレミアムポーク・ハーブ三元豚 豪快にご用意致します

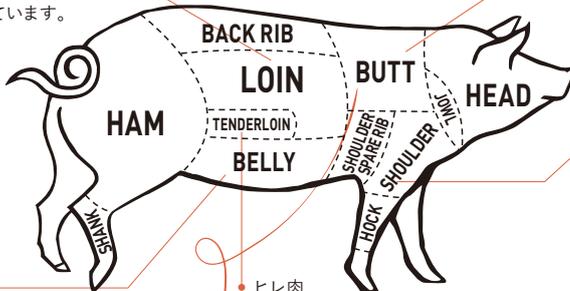


Cuts Of Pork

ロース肉

キメが細かく、肉質も柔らかい部位。脂身部分にも甘み・旨みが凝縮されています。

- ☑ スモークローストポーク
- ☑ 厚切りポークグリルステーキ



肩ロース肉

脂と赤身のバランスがよく、豚の旨みと食感を堪能できる部位です。

- ☑ ポークジンジャー
- ☑ ブルドポーク
- ☑ 厚切りポークグリルステーキ

肩肉(腕肉)

旨みが凝縮しておりお肉がしっかりしているので、挽いてソーセージなどに使います。

- ☑ 自家製ソーセージ

バラ肉

脂と赤身が層になっていて、脂の甘みを美味しく味わえます。

- ☑ ベーコン
- ☑ ゴロゴロラグーソースの Pasta

ヒレ肉

1頭からわずしかとれない希少部位。とても柔らかく、高タンパク低脂肪で上品な味わい。

- ☑ 厚切りポークグリルステーキ



THICK CUT GRILLED PORK LOIN STEAK

厚切りポークグリルステーキ

当店オリジナルシーズニングでマリネした厚切りポークをダイナミックにグリルしたステーキ

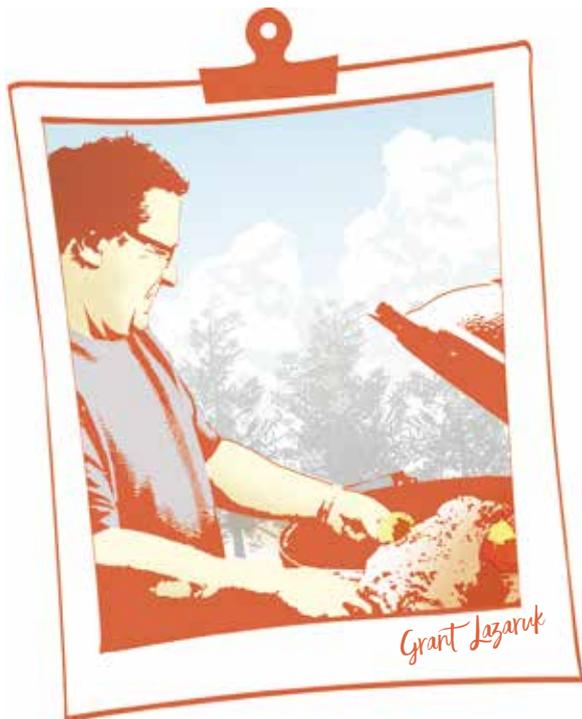
CHOICE OF PARTS 部位をお選びください。(200g~)

- A** LOIN 100g/¥800
ロース
- B** KATA ROSU BUTT 100g/¥900
肩ロース
- C** HAM 100g/¥700
モモ

- D** TENDERLOIN 100g/¥1,000
ヒレ
- E** ENORMOUS! ASSORTED GRILLED STEAKS PLATE
豪快!ステーキ食べ比べセット
各150g(600g)/¥4,980



HyLifepork®
TABLE



夏はカラッとして気持ちの良いカナダですが、週末となれば家族でBBQが定番です。分厚いお肉、骨つきのお肉、お鍋を使ってもグリルで調理し、各家庭のレシピがあります。寒い冬でも外のグリル台で豪快にお肉を焼いて楽しめます!



HyLife Ribs ハイライフ リブ・骨付き

一番うま味があるのは骨のまわりのお肉です。柔らかくジューシーなお肉を召し上がれ



GRILLED SHOULDER SPARERIBS 肩スペアリブの柔らかグリル メープルマスタードソース

低温でコンフィにした肩スペアリブを香ばしくグリルした一品 (1本~)

1本 ¥800



BBQ BABY BACK RIBS バーベキューバックリブ

ロース肉の柔らかさと骨付き肉の旨さが一体となった一品
定番の甘辛BBQソースで

- HALF ハーフ ¥1,500
- FULL フルポーション ¥2,500

HyLife Home ハイライフ・ホーム

カナダのホームパーティー スペシャルメニュー

- 🍷 GRANT'S PIZZA WITH PULLED PORK AND PINEAPPLE ¥1,300
 グラントさんのブルドポークとパイナップルのピザ

- GUY'S CAMPING FOOD; RISOTTO-STYLE JAMBALAYA ¥1,300
 ギーさんのキャンプ料理 リゾット風ジャンバラヤ

- 🍷 ORIGINAL HYLIFE PORK NUGGETS ¥900
 デニーさんの“ゲンコツ” (オリジナルポークナゲット)



ブルドポークとパイナップルのピザ



デニーさんのゲンコツ



グラントさん



ギーさん



デニーさん



自家製ソーセージとルッコラのピザ



ブルドポークのラザニア



豚肉のゴロゴロラーグーソースの Pasta



あっさり特製ポークフォー

Pasta & Pizza パスタ&ピザ

しめの逸品! シェフのスペシャル

- 🍷 PASTA WITH PULLED PORK & RUCOLA FLAVORED WITH LEMON ¥1,300
 プルドポークとルッコラのペペロンチーノ レモン風味

- 🍷 JAPANESE STYLE CARBONARA WITH HOMEMADE BACON ¥1,300
 自家製ベーコンの和風カルボナーラスパゲッティ

- 🍷 PASTA WITH STEWED PORK SAUCE ¥1,300
 豚肉のゴロゴロラーグーソースの Pasta

- SPAGHETTI WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE ¥1,000
 自家製トマトソーススパゲッティ

- 🍷 LASAGNA WITH PULLED PORK ¥1,300
 プルドポークのラザニア

- PIZZA MARGHERITA ¥1,100
 ピザマルゲリータ

- 🍷 HOMEMADE SAUSAGE PIZZA WITH ARUGULA ¥1,300
 自家製ソーセージとルッコラのピザ

- GORGONZOLA AND CREAM CHEESE PIZZA WITH MAPLE SYROP ON THE SIDE ¥1,400
 ゴルゴンゾーラとクリームチーズのピザ メイプルシロップ添え

- 🍷 HYLIFE PORK SPECIAL "PORK PHO" ¥1,000
 あっさり特製ポークフォー



相場シェフ

甘みのある脂でさっぱりとしています。
旨味とコクのあるハイライフポークは
本当に美味しい!

どんな調理法でも美味しく食べられます。
ハイライフポークテーブルで新しい
豚肉料理を色々作って行きます!

篠崎シェフ





HyLife pork.
TABLE

Pulled Pork

プルドポークとは?!

カナダの代表的な家庭料理メニュー。豚肩ロース肉をホロホロになるまで蒸し煮にし、ほぐしたお料理です。



1 切った香味野菜を鍋に入れる

2 塩胡椒した塊肉と水分を入れる

3 蓋をして弱中火のコンロ、又はオープンで加熱

4 2時間後出来上がりをほぐす

5 お好みに BBQソースなどで味付け後、パンに載せて頂きます!

※メニュー最後にある QR コードよりレシピ動画をご覧ください。

Pulled Pork プルドポーク

プルドポークの美味しさを

- 
PULLED PORK ¥1,100
 プルドポーク、カナディアンスタイル
- 
SALAD WITH PULLED PORK AND CILANTRO **HALF**
 ¥1,300 / ¥900
 プルドポークとパクチーのサラダ
- 
PIZZA WITH PULLED PORK & PINEAPPLE ¥1,300
 プルドポークとパイナップルのピザ
- 
PASTA WITH PULLED PORK & RUCOLA FLAVORED WITH LEMON ¥1,300
 プルドポークとルッコラのレモン風味 ペペロンチーノ



プルドポーク、カナディアンスタイル



プルドポークとパクチーのサラダ



SMOKED ROAST PORK

スモークローストポーク

SLICE CUT

スライス (100g~)

ゆっくりと燻製にした後、オーブンでしっかりと焼き上げたローストポーク

100g ¥800



HyLife Japan

ハイライフジャパン

HyLife Pork を日本の定番料理をご用意しました

- 
GRILLED "SAIKYO MISO" PORK ¥1,200
 西京漬けポークグリル (150g)
- 
THIN CUT PORK SAUTEED WITH MAPLE GINGER ¥1,000
 生姜焼きメープル風味



西京漬けポークグリル



生姜焼きメープル風味

— Otsumami おつまみ —

- TAPAS 各 ¥500
(CAROTTE RAPEES / CAPONATA / PICKLES / MARINATED CABBAGE)
タパス (人参ラペ / カポナータ / ピクルス / キャベツマリネ)
- Assorted Cheese ¥1,300
チーズの盛り合わせ
- Pork Chips ¥300
豚皮チップス
- Spicy Almond ¥400
スパイシーアーモンド



HyLife Pork TABLE をご利用頂きありがとうございます。
店舗入り口には HyLife Pork TABLE メニューレシピがございます。プロの味を是非ご家庭でもお試し頂けましたら幸いです。気になるレシピをご自由にお持ち帰り下さい！
様々なオリジナルグッズの販売もしておりますので、是非ご覧下さい。



Please follow us!

当店では様々なイベント、ワークショップ(料理教室)を企画しております。
イベント、ワークショップに関しましては店舗スタッフまでお気軽にお問い合わせ下さい。
SNSやHPで情報配信もしております。



HyLife Pork TABLEではグレープシードオイルを
揚げ物を中心に様々な調理で使用しています

グレープシードオイルは「コレステロールゼロ」。
必須脂肪酸であるリノール酸の含有量が多いなど、カラダに嬉しい
メリットがいっぱい！優れた栄養価と調理法を問わない使い易さ
から、世界的に大注目のオイルです。

GRAPESEED OIL /



Dessert デザート

RHUBARB CRUMBLE TART	¥800
ルヴァーブのクランブルタルト ジェラート添え	
TIRAMISU	¥800
ティラミス	
PANNA COTTA WITH MAPLE SAUCE	¥800
パンナコッタ フルーツメープルソース	
GORGONZOLA CHEESE CAKE WITH WILD BLUEBERRY SAUCE	¥800
ゴルゴンゾーラのチーズケーキ ワイルドブルーベリーソース	
VARIOUS GELATO	¥500
ジュラート各種	
HyLife Pork SPECIAL PARFAIT	¥1,000
HyLife Pork 特製パフェ (季節のフルーツで)	



ルヴァーブのクランブルタルト ジェラート添え



HyLife Pork
特製パフェ

※季節でフルーツが変わることがあります

Drink ドリンク

COFFEE (HOT/ COLD)	¥500	HERB TEA	¥600
コーヒー (ホット / アイス)		ハーブティー	
ESPRESSO	¥500	LATTE (HOT/ COLD)	¥600
エスプレッソ		カフェラテ (ホット / アイス)	
TEA (HOT/ COLD)	¥500	CAPCHINO	¥600
紅茶 (ホット / アイス)		カプチーノ	

Made in Canada



Maple Syrup

カナダ産のメープルシロップのご用意があります。
ドリンク類に是非ご利用下さい!



お米の原種と言われるワイルドライス、
カナダでも生産しています。
当店でもサラダなどで提供しています。
栄養価が非常に高くヘルシーな食材です。

Wild Rice

