

Starter スターター

HyLife Pork (ハイレイフポーク)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 ¥220
 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 ¥275
 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 ¥275
 酸味の効いた醤油ベースでさっぱりと頂けます。

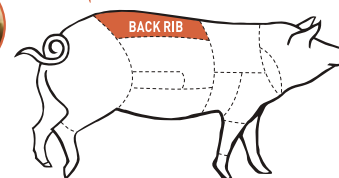


Back Rib & Dried Rib

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。

ハイレイフポークの“バックリブ”、是非お試しください!



 **HyLife Pork ASSORTED APPETIZER** 1P ¥1,080
 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、クロスティーニ



HyLife Pork 前菜の盛り合わせ

 **AJILLO (SHRIMP, BACON, OLIVE, MUSHROOM)** ¥1,210
 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** ¥880
 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本 60g ¥660
 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枚 ¥1,100
 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
¥1,430 / ¥990 |
|  | 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
¥1,540 / ¥990 |
|  | 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
¥1,430 / ¥990 |
|  | プルードポークとパクチーのサラダ | |
|  | SALAD WITH RUCOLA & PARMIGIANO | ¥1,210 |
| | ルッコラとパルミジャーノサラダ | |
|  | CAPRESE (AVOCADO, TOMATO, BURRATA CHEESE) | ¥1,540 |
| | ブ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、ブラータチーズ) | |



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 ¥330
 パン盛り合わせ

 MAPLE BUTTER ¥110
 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 | ¥1,540 |
| | 季節の三浦野菜のグリル | |
|  | SEASONAL STEAMED "MIURA" VEGETABLES, ANCHOVY SAUCE | ¥1,540 |
| | 三浦野菜アンチョビ蒸し | |
|  | POUTINE (CANADIAN FRENCH FRIES) | ¥990 |
| | 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 | ¥880 |
| | フライドポテト | |
|  | MASHED POTATO | ¥880 |
| | マッシュポテト | |
| | EGG AND CHEESE | ¥880 |
| | マック & チーズ (マカロニとチーズのグラタン) | |
|  | BACON & CORN BUTTER | ¥880 |
| | ベーコン & コーンバター | |

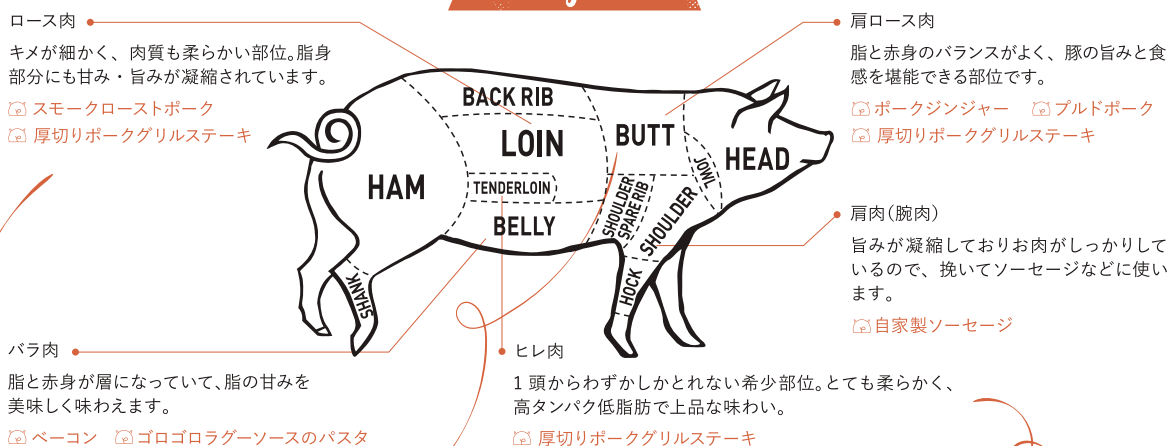
HyLife Steak

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



THICK CUT GRILLED PORK LOIN STEAK

厚切りポークグリルスステーキ

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

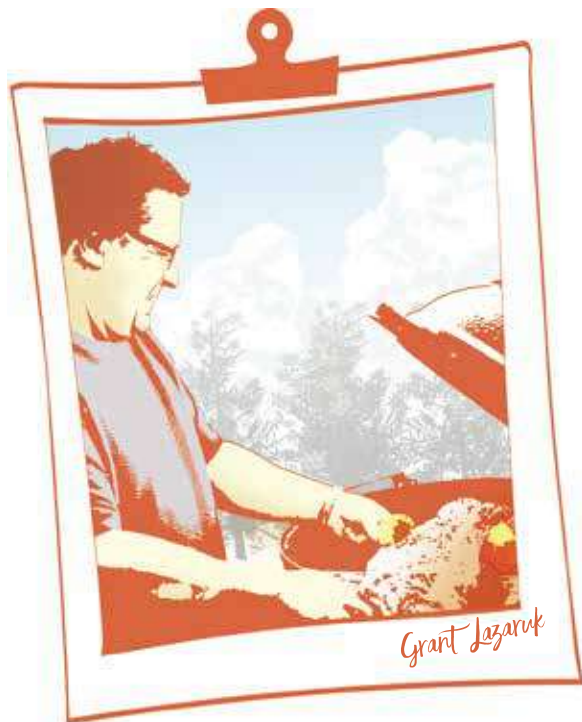
CHOICE OF PARTS 部位をお選びください。(200g~)

A LOIN	100g/¥880
ロース	
B KATA ROSU BUTT	100g/¥990
肩ロース	
C HAM	100g/¥770
モモ	

D TENDERLOIN	100g/¥1,100
ヒレ	
E ENORMOUS! ASSORTED GRILLED STEAKS PLATE	
豪快! ステーキ食べ比べセット	
各150g(600g)/¥5,480	



HyLifepork®
TABLE



夏はカラッとして気持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 ￥880



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 ￥1,650
 ハーフ
- FULL ￥2,750
 フルポーション



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 ¥1,430
 グラントさんのプルドポークとパイナップルのピザ

- GUY'S CAMPING FOOD; RISOTTO-STYLE JAMBALAYA** ¥1,430
 ギーさんのキャンプ料理 リゾット風ジャンバラヤ

- 
ORIGINAL HY LIFE PORK NUGGETS ¥990
 デニーさんの“ゲンコツ”（オリジナルポークナゲット）



プ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



プルドポークのラザニア



豚肉のゴロゴロラグーソースの 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 ¥1,430
 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 ¥1,430
 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 ¥1,430
 豚肉のゴロゴロラグーソースの Pasta

- SPAGHETTI WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE** ¥1,100
 自家製トマトソーススパゲッティ

- 
LASAGNA WITH PULLED PORK ¥1,430
 プルドポークのラザニア

- PIZZA MARGHERITA** ¥1,210
 ピザマルゲリータ

- 
HOMEMADE SAUSAGE PIZZA WITH ARUGULA ¥1,430
 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** ¥1,540
 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

- 
HY LIFE PORK SPECIAL "PORK PHO" ¥1,100
 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





HyLifepork.
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、又はオーブンで加熱



4 2時間後出来上がりをほぐす



5 お好みで 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頂けます。

Pulled Pork プルドポーク

プルドポークの美味しさを

- PULLED PORK ¥1,210
プルドポーク、カナディアンスタイル
- SALAD WITH PULLED PORK AND CILANTRO ¥1,430 / ¥990
プルドポークとパクチーのサラダ
- PIZZA WITH PULLED PORK & PINEAPPLE ¥1,430
プルドポークとパイナップルのピザ
- PASTA WITH PULLED PORK & RUCOLA FLAVORED WITH LEMON ¥1,430
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 ¥880



HyLife Japan ハイライフジャパン

HyLife Porkを日本の定番料理でご用意しました

- GRILLED "SAIKYO MISO" PORK ¥1,320
西京漬けポークグリル (150g)
- THIN CUT PORK SAUTEED WITH MAPLE GINGER ¥1,100
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 ¥550

(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 ¥1,430

チーズの盛り合わせ

Pork Chips ¥330

豚皮チップス

Spicy Almond ¥440

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。



HyLifepork.TABLE

ホームページ

<http://hylifepork.com/table/>



Instagram
hylifeporktable



LINE



Facebook
Hylife-Pork-Table



HyLife Pork TABLEのレシピと
レシピ動画はこちら！



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的是ます

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	¥880
ルヴァーブのクランブルタルト ジェラート添え	
TIRAMISU	¥880
ティラミス	
PANNA COTTA WITH MAPLE SAUCE	¥880
パンナコッタ フルーツメープルソース	
GORGONZOLA CHEESE CAKE WITH WILD BLUEBERRY SAUCE	¥880
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	¥550
ジュラート各種	
HyLife Pork SPECIAL PARFAIT	¥1,100
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

special parfait

Drink ドリンク

COFFEE (HOT/ COLD)	¥550	HERB TEA	¥660
コーヒー (ホット / アイス)		ハーブティー	
ESPRESSO	¥550	LATTE (HOT/ COLD)	¥660
エスプレッソ		カフェラテ (ホット / アイス)	
TEA (HOT/ COLD)	¥550	CAPCHINO	¥660
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

