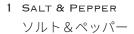




### STARTER

■ DRIED RIB ドライリブ

各 300 (330)



4 SWEET CHILI MAYONNAISE チリマヨ

2 BUFFALO バッファロー 5 Maple Mustard メープルマスタード

3 "YU-RIN-CHI" ユーリンチー風



# SMALL APPETIZER

CARROT RAPEE FLAVORED WITH CUMIN キャロットラペークミンの香り	550 (605)
■ SMOKED SHOULDER HAM WITH WILD ROCKET スモークショルダーハム ルッコラセルバチコ	800 (880)
■ LOIN HAM WITH CREAM RAIFORT ロースハム レフォールソース	800 (880)
■ HERB BELLY PORCHETTA AND LEMON バラ肉のハーブポルケッタ	800 (880)
HUMMUS WITH GRILLED CAULIFLOWER カリフラワーのグリルとフムス	700 (770)
GREEN SOYBEANS WITH "KARASUMI" からすみと枝豆	600 (660)



#### APPETIZER -

■ HOME-MADE PATE WITH MUSTARD 1100 (1210) パテ・ド・カンパーニュ マスタードシード添え ■ PORK HAM & TENDERLOIN CARPACCIO STYLE (LOW TEMPERATURE COOKING)
1900 (2090) 低温調理のポークカルパッチョ(ヒレ&モモ)ハイライフスタイル 2000 (2200) BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS "CAPRESE" イタリア産ブラータチーズと季節のフルーツのカプレーゼ 1800 (1980) ■ AJILLO (HOME-MADE BACON, SCALLOPS & MUSHROOMS) 自家製ベーコン ホタテ マッシュルームのアヒージョ ハーフ/ 1100 (1210) 1800 (1980) STEAMED SEASONAL "MIURA" VEGETABLES WITH ANCHOVY SAUCE 三浦野菜のスチーム アンチョビディップ添え CRISPY FRIED POTATO 900 (990) クリスピーフライドポテト 1000 (1100) POUTINE (CANADIAN FRIED POTATO) プーティン (カナディアン風フライドポテト)

1400 (1540)

LOBSTER BISQUE MACARONI & CHEESE

濃厚なエビ(ビスク)のマック&チーズ(マカロニ&チーズ)



#### SALAD

■ HOME MADE SMOKED BACON & MUSHROOMS SALAD 自家製スモークベーコンときのこのサラダ

1700 (1870)

ハーフ/ 1100 (1210)

■ PULLED PORK & CORIANDER SALAD プルドポークとパクチーのサラダ

1700 (1870)

ハーフ/ **1100** (1210)

WILDE ROCKET WITH PARMIGIANO SALAD ルッコラとパルミジャーノのサラダ

1200 (1320)

# — PULLED PORK

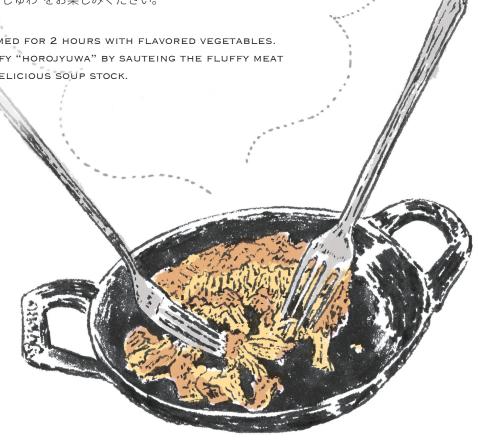
Recommend /

■ SHOULDER LOIN BUTT PULLED PORK, HYLIFE STYLE プルドポーク ハイライフスタイル

1800 (1980)

香味野菜と共にゆっくりと2時間蒸し煮した塊の豚肉。 ホロホロになったお肉を仕上げに香ばしくソテーし、旨味たっぷりな出汁を掛け ジューシーでホロホロな"ほろじゅわ"をお楽しみください。

CHUNK PORK SLOWLY STEAMED FOR 2 HOURS WITH FLAVORED VEGETABLES. ENJOY THE JUICY AND FLUFFY "HOROJYUWA" BY SAUTEING THE FLUFFY MEAT AND SPRINKING IT WITH A DELICIOUS SOUP STOCK.





#### OTHER MAIN DISH -

■ ROASTED PORK FLAVORED WITH SOY SPICES 醬油香る 和風ローストポーク 100G/ **1200** (1320)

■ BABY BACK RIBS WITH ESPRESSO BBQ SAUCE ベイビーバックリブ エスプレッソ BBQ ソース 6P/ 2000 (2200) 11P/ 3400 (3740)

■ GRILLED"SAIKYO MISO"PORK 西京味噌漬けロースグリルステーキ 1700 (1870)

■ HOME-MADE PORK HAMBURG STEAK WITH GARLIC SAUCE 自家製粗挽きハンバーグステーキ ガーリックソース(ポーク 100%)

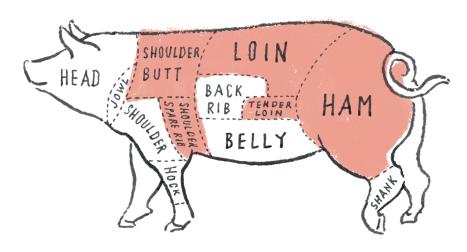
200G/ 2000 (2200)

■ SHOULDER SPARE RIB WITH MAPLE MUSTARD SAUCE ショルダースペアリブ メープルマスタードソース

1P 120G/ **1200** (1320)



## HYLIFE SPECIAL GRILL



\ Recommend /

■ HYLIFE PORK "HERB SANGENTON" GRILLED STEAK "ハイライフポークハーブ三元豚" グリルステーキ

# A CHOOSE THE PART (MINIMUM ORDER FOR 200G) 部位をお選びください。(200g~からの注文になります)

1 LOIN 1100(1210) ロース /100G 5 THICK CUT HOME-MADE BACON 1200 (1320) 自家製厚切りスモークベーコン //t枚

2 SHOULDER BUTT 1300 (1430) 肩ロース /100G 6 HOME-MADE SAUSAGE 1200(1320) 自家製サルシッチャ(ソーセージ) /1本

3 TENDERLOIN 1400 (1540)

4 HAM 1000 (1100)

₹₹ /100g

 $*1\sim4$ はオリジナルシーズニングをまぶしてグリル致します

9 ASSORTED GRILLED STEAK PLATE (LOIN / SHOULDER BUTT / TENDERLOIN / HAM EACH 150G)

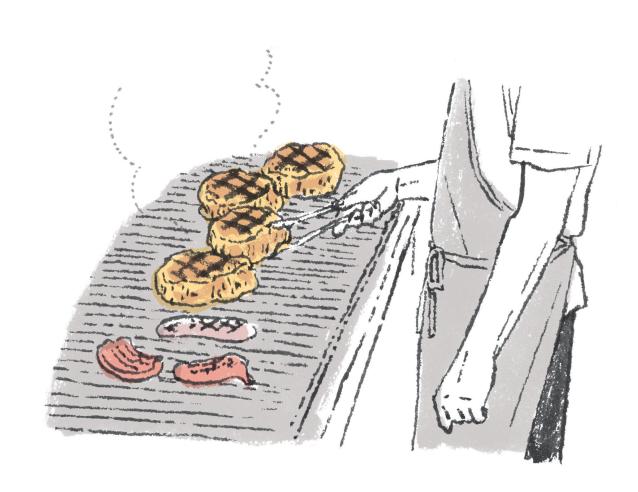
6600 (7260)

豪快 ステーキ食べ比ベセット (ロース/肩ロース/ヒレ/モモ 各150g) 600g B CHOOSE TWO SAUCES 2 種類のソースをお選びください。

1 CREAM RAIFORT 4 JAPANESE PEPPER レフォールクリーム 山椒

2 YUZU PEPPER5 NAM CHIM -CORIANDER SAUCE-柚子胡椒ナムチム (パクチーソース)

3 UME PASTE 6 CHIMICHURRI SAUCE -HERBS & GARLIC-梅肉 チュミチュリ(ハーブ&ガーリック)





# PASTA -H PASTA WITH STEWED PORK SAUCE 1800 (1980) ゴロゴロ肉のトマトラグー ■ PASTA WITH GRILLED BACON & ARABIATA SAUCE 1800 (1980) グリルベーコンのアラビアータ 1600 (1760) PASTA WITH LEMON AND PARMIGIANO CREAM SAUCE レモンとパルミジャーノのクリーム 1800 (1980) PASTA WITH MARINARA BIANCO (SEAFOOD OIL SAUCE) マリナーラビアンコ (シーフードオイルソース) \*Vermicelli (ヴェルミチェッリ) 2.1mm のパスタ使用 PIZZA ---PIZZA MARGHERITA 1500 (1650) ピザマルゲリータ BBQ PULLED PORK & PINEAPPLE PIZZA 1800 (1980) BBQ プルドポークとパイナップルのピザ GORGONZOLA & CREAM CHEESE PIZZA WITH MAPLE SYRUP ON THE SIDE 2000 (2200) ゴルゴンゾーラとクリームチーズのピザ メープルシロップ



#### DESSERT -

TIRAMISU 1000 (1100)

クラシックティラミス

CARAMEL PUDDING 1000 (1100)

ビターキャラメルプリン

PANNA COTTA 900 (990)

パンナコッタ 季節のフルーツメープルソース

GORGONZOLA CHEESE CAKE 1000 (1100)

ゴルゴンゾーラチーズケーキ

GELATO 600 (660)

ジェラート 各種

SPECIAL SEASONAL PARFAIT 1500 (1650)

季節の特製パフェ ハーフ/ 1000 (1100)

## DRINK -

COFFEE (HOT /ICE) 600 (660)

コーヒー

ESPRESSO 600 (660)

エスプレッソ

CAFE LATTE (HOT/ICE) 700 (770)

カフェラテ

CAPPUCCINO 700 (770)

カプチーノ

TEA (HOT/ICE) 600 (660)

紅茶

HERB TEA 600 (660)

ハーブティー