



HyLifepork[®]TABLE

STARTER

Recommend

■ DRIED RIB

ドライリブ

各 300 (330)

1 SALT & PEPPER
ソルト&ペッパー

2 BUFFALO
バッファロー

3 "YU-RIN-CHI"
ユーリンチー風

4 SWEET CHILI MAYONNAISE
チリマヨ

5 MAPLE MUSTARD
メープルマスタード



SMALL APPETIZER

■ SASZAE & BACON , MUSHROOMS WITH GARLIC BUTTER
サザエとベーコン 茸のブルギニオンバター ファルス仕立て

1ヶ/ 800 (880)

■ SMOKED SHOULDER HAM WITH FRESH LEMON
スモークショルダーハム レモン添え

800 (880)

■ LOIN HAM WITH CREAM RAIFORT
ロースハム レフォールソース

800 (880)

■ SMOKED HAM
モモ肉のスモーク

800 (880)

CARROT RAPEE FLAVORED WITH CUMIN
キャロットラペ クミンの香り

550 (605)

MARINAD PURPLE CABBAGE
紫キャベツのマリネ

550 (605)

APPETIZER

■ PORK HAM & TENDERLOIN CARPACCIO STYLE (LOW TEMPERATURE COOKING)	1800 (1980)
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	
BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS "CAPRESE"	2200 (2420)
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	
■ "YUKHOE" HYLIFE STYLE	1400 (1540)
モモ肉のユッケ風 ハイライフスタイル	
SMOKED SALMON WITH SOUR CREAM	1600 (1760)
スモークサーモン サワークリームのカナッペ	
■ AJILLO (HOME-MADE BACON, SCALLOPS & MUSHROOMS)	1800 (1980)
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)
STEAMED SEASONAL VEGETABLES WITH ANCHOVY SAUCE	1800 (1980)
おすすめ野菜のスチーム アンチョビディップ添え	
POUTINE (CANADIAN FRENCH FRIES)	1000 (1100)
プーティン (カナディアン風フライドポテト)	
CRISPY FRENCH FRIES	900 (990)
クリスピーフライドポテト	

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) |
| ■ CAESAR SALAD HYLIFE STYLE
シーザーサラダ ハイライフスタイル | 1700 (1870)
ハーフ/ 1100 (1210) |
| SALAD SEASON WITH VINEGAR DRESSING
季節の取り合わせサラダ ヴィネグレットドレッシング | 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 | 2000 (2200) |
|--|-------------|

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、旨味たっぷりの出汁を掛け
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.

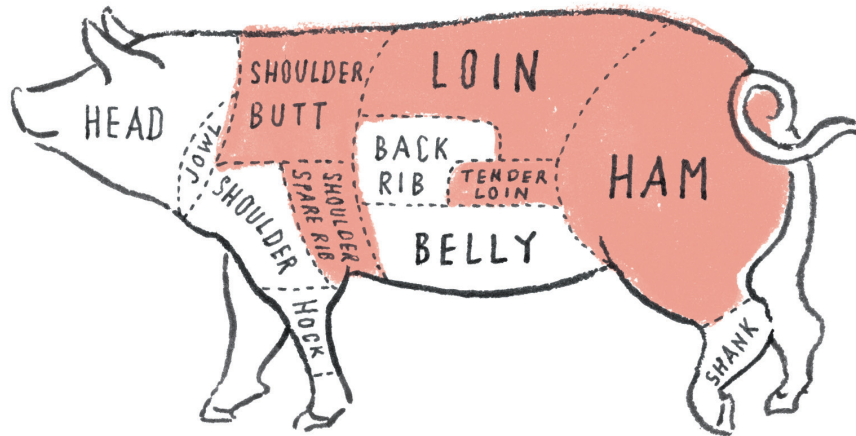


OTHER MAIN DISH

- | | |
|--|-------------------|
| ■ ROASTED PORK FLAVORED WITH SOY SPICES
醤油香る 和風ローストポーク | 100G/ 1200 (1320) |
| ■ BABY BACK RIBS WITH BBQ SAUCE
ベイビーバックリブ BBQ ソース | 6P/ 2000 (2200) |
| ■ GRILLED "SAIKYO MISO" PORK
西京味噌漬けロースグリルステーキ | 150G/ 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) |



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 ロース	1100 (1210) /100G	5 BELLY バラ	1400 (1540) /100G
2 SHOULDER BUTT 肩ロース	1300 (1430) /100G	6 THICK CUT HOME-MADE BACON 自家製厚切りスモークベーコン	1400 (1540) /1枚
3 TENDERLOIN ヒレ	1500 (1650) /100G	7 HOME-MADE SAUSAGE 自家製サルシッチャ (ソーセージ)	1200 (1320) /1本
4 HAM モモ	1000 (1100) /100G		
*1~5 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) 豪快 ステーキ食べ比べセット (ロース / 肩ロース / ヒレ / モモ 各 150g) 600g	6800 (7480)		

B	CHOOSE TWO SAUCES 2種類のソースをお選びください。	
	<p>1 CREAM RAIFORT レフォールクリーム</p> <p>2 YUZU PEPPER 柚子胡椒</p> <p>3 UME PASTE 梅肉</p>	<p>4 JAPANESE PEPPER 山椒</p> <p>5 NAM CHIM -CORIANDER SAUCE- ナムチム (パクチーソース)</p> <p>6 CHIMICHURRI SAUCE -HERBS & GARLIC- チュミチュリ (ハーブ&ガーリック)</p>

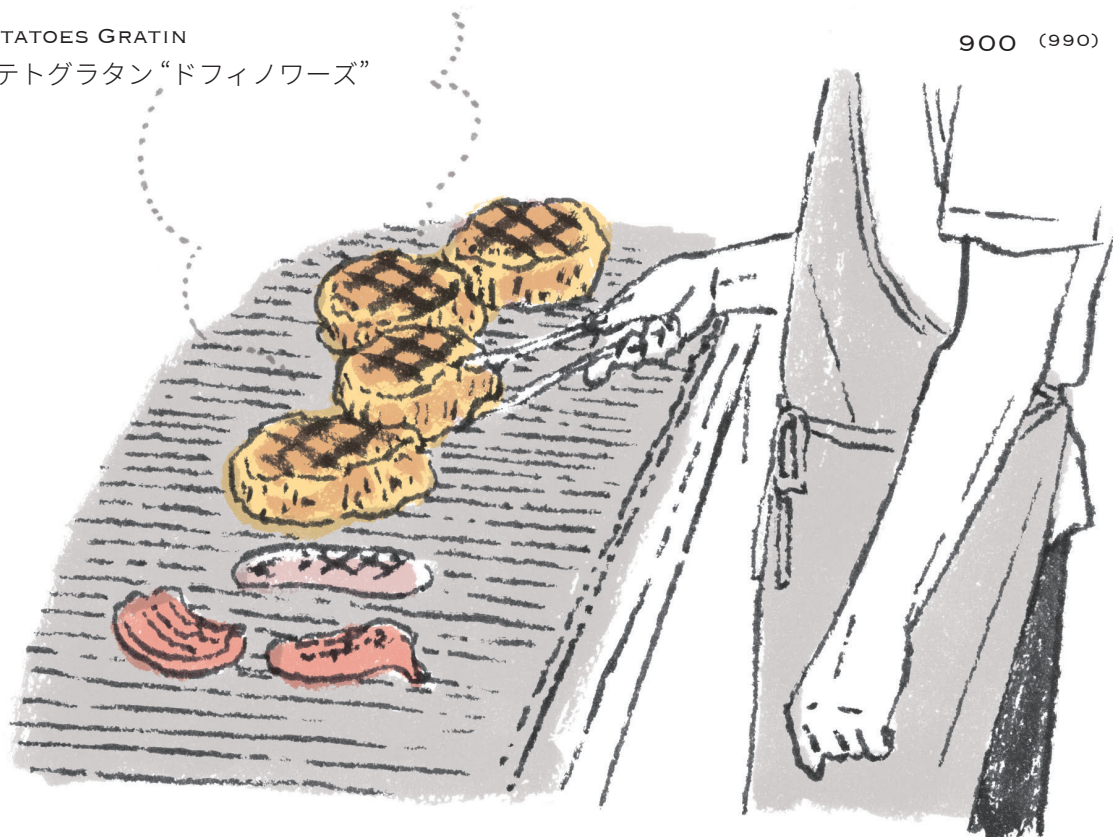
SIDE DISH

GRILLED VEGETABLES 1200 (1320)
野菜のグリル

FRENCH FRIES 900 (990)
フライドポテト

MASHED POTATOES 900 (990)
マッシュポテト

POTATOES GRATIN 900 (990)
ポテトグラタン“ドフィノワーズ”



PASTA

H PASTA WITH STEWED PORK SAUCE ゴロゴロ肉のトマトラグー	1800 (1980)
H PASTA WITH PULLED PORK & VEGETABLES, BIANCO (OIL SAUCE) ブルドポークと旬野菜のビアンコ (オイルソース)	1800 (1980)
PASTA WITH LEMON AND PARMIGIANO CREAM SAUCE レモンとパルミジャーノのクリーム	1600 (1760)
PASTA OF THE DAY シェフのおすすめパスタ	1800 (1980)

PIZZA

PIZZA MARGHERITA ピザマルゲリータ	1500 (1650)
GORGONZOLA & CREAM CHEESE PIZZA WITH MAPLE SYRUP ON THE SIDE 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	2000 (2200)

DESSERT

TIRAMISU クラシックティラミス	1000 (1100)
CARAMEL PUDDING ビターキャラメルプリン	1000 (1100)
PANNA COTTA パannaコッタ 季節のフルーツメープルソース	900 (990)
GORGONZOLA CHEESE CAKE ゴルゴンゾーラチーズケーキ	1000 (1100)
GELATO ジェラート 各種	300 (330)
SPECIAL SEASONAL PARFAIT 季節の特製パフェ	1500 (1650) ハーフ/ 1000 (1100)

DRINK

COFFEE (HOT /ICE) コーヒー	600 (660)
ESPRESSO エスプレッソ	600 (660)
CAFE LATTE (HOT /ICE) カフェラテ	700 (770)
CAPPUCCINO カプチーノ	700 (770)
TEA (HOT /ICE) 紅茶	600 (660)
HERB TEA ハーブティー	600 (660)