

GEORGE'S



LUNCH SET MENU 午市套餐餐單

日本產穴子の白焼きキャビア添え

Grilled Japanese Eel with Caviar

日本海鰻焼伴黑魚子

OR 或

海胆、車海老、ほうれん草の生姜餡掛け

Hokkaido Sea Urchin, Shrimp and Spinach with Ginger Sauce

北海道海膽、海竹蝦及菠菜配山薑艾汁

• • • •

日本產季節のお造り三種盛り

Japanese Seasonal Sashimi (3 kinds)

日本時令刺身 (3款)

OR 或

U.S.産アンガスプライム牛のタルタルステーキ黒トリュフ添え

U.S. Angus Prime Beef Steak Tartare with Black Truffle

美國安格斯生牛肉韃靼配黑松露

OR 或

ロブスタービスク コニャッククリームを添えて

Lobster Bisque with Cognac Cream

龍蝦濃湯配干邑忌廉

• • • •

ドライエイジング45日U.S.産アンガスプライムビーフステーキ

ガーデンサラダ添えフライドポテトのト

リュフディップ添え

45 Day Dry Aged U.S. Angus Prime Grade Beef Steak

Served with Garden Salad and Fries with Truffle Dip

45日乾式熟成美國頂級安格斯牛扒

配田園沙律及黑松露薯條

OR 或

限定宮崎牛雌牛、宮崎産鳥 すき焼き

温泉玉子と季節の野菜添え 山形県黒澤ファームのミルキークイーン、香の物、味噌汁

Miyazaki Female Beef and Chicken Sukiyaki

Onsen Tamago and Japanese Seasonal Vegetables

Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice with Pickles, Miso Soup

宮崎限定雌牛及雞肉壽喜燒

温泉蛋及日本時令蔬菜拼盤

山形縣黒澤農園白雪女皇米配漬物、麵豉湯

OR 或

焼肉盛合わせ

限定宮崎牛雌牛 ファイル肉

特上韓国産牛 サーロイン又はリブロース、宮崎産鳥もも肉の柚子胡椒醬油漬け、鹿児島茶美豚

山形県黒澤ファームのミルキークイーン、香の物、味噌汁

Yakiniku Platter

Miyazaki Female Beef Tenderloin, Premium Hanwoo Beef Sirloin / Rib Eye,

Marinated Miyazaki Chicken with Yuzu Pepper Sauce, Kagoshima Pork,

Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice with Pickles, Miso Soup

焼肉拼盤

宮崎限定雌牛柳、頂級韓牛西冷或肉眼、柚子胡椒醬漬宮崎雞腿肉、鹿児島茶美豚、

山形縣黒澤農園白雪女皇米配漬物、麵豉湯

• • • •

水菓子 / 日本產季節の果物

Dessert / Japanese Seasonal Fruit

甜品 / 日本時令水果

HK港幣\$728 (per person 每位)

Subject to 10% service charge 另收加一服務費

If you have any food allergies, please let our restaurant staff know and we will do our best to accommodate.
如閣下對任何食物過敏，請告知我們的服務員，本餐廳將會盡力配合。