

# GEORGE'S



## Lunch Set Menu 午市套餐餐單



2 Courses Set Menu 兩道菜套餐 - HK 港幣 \$488 (per person 每位)

3 Courses Set Menu 三道菜套餐 - HK 港幣 \$588 (per person 每位)

4 Courses Set Menu 四道菜套餐 - HK 港幣 \$688 (per person 每位)

\*Choose the below dishes according to the choice of Set Menu (Choose one from each category)

\*根據所選套餐, 自選以下菜式 (各類別只可選一項)



### Appetizer 頭盤

Grilled Japanese Eel with Caviar

日本海鰻燒伴黑魚子

or

日本産季節のお造り三種盛り

Japanese Seasonal Sashimi (3 kinds)

日本時令刺身 (3 點)

or

アメリカ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, Black Truffle

美國安格斯生牛肉韃靼配黑松露

or

フランス産ラングステイヌのタルタル仕立て

キャビアとアイオリソースを添えて

French Langoustine Tartare, Caviar, Coriander Chili Ailoi

法國海螯蝦韃靼、黑魚子、芫荽辣椒橄欖油蛋黃醬

\*\*\*

### Soup and Salad 湯及沙律

和牛のラビオリ あみがさ茸入りビーフコンソメ

Wagyu Beef Ravioli in Morel Beef Consomme

和牛意大利雲吞配羊肚菌牛肉清湯

or

ロブスタービスク コニヤッククリームを添えて

Lobster Bisque with Cognac Cream

龍蝦濃湯配干邑忌廉

or

シーザーサラダ

Caesar Salad

凱撒沙律

or

真空調理法で アメリカ産アンガスビーフテンダーロイン

又は

軽く燻した鴨のフォアグラの温かいサラダ 黒トリュフドレッシングを添えて

Sous Vide US Angus Beef Tenderloin /

Light Smoked Duck Liver Warm Salad with Black Truffle Dressing

慢煮美國安格斯牛柳

或

輕煙熏法國鴨肝和暖沙律配黑松露汁

## Main 主菜

ドライエイジング 45 日 US 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

Dry Aged 45 Days U.S. Angus Prime Grade Beef Steak  
Served with Garden Salad and Truffle Fries with Dips

乾式熟成 45 日 美國頂級安格斯牛扒配田園沙律及黑松露薯條

or

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クィクィーン、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 Pickle, Miso Soup

宮崎限定雌牛、宮崎鶏肉壽喜焼

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

焼肉盛合わせ

限定宮崎牛雌牛 ファイレ肉

特上韓国産牛サーロイン又はリブローズ

宮崎産鳥もも肉柚子胡椒醬油漬け、鹿児島茶美豚

山形県黒澤ファームのミルクィクィーン、香の物、味噌汁

Yakiniku Platter

Miyazaki Female Beef Tenderloin

Premium Hanwoo Beef Sirloin / Rib Eye

Marinated Miyazaki Chicken with Yuzu Pepper / Kagoshima Pork

Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice with Pickle, 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

\*\*\*

## Dessert 甜品

ジョージズ オペラケーキ バニラアイスクリーム添え

George's Opera Cake with Vanilla Ice Cream

佐治歌劇院蛋糕配雲呢拿雪糕

or

ふじリンゴとマスカルポーネチーズのムース

ヘーゼルナッツクランブル

グリーンアップルクリームシヤンティを添えて

Fuji Apple Mascarpone Mousse, Hazelnut Crumble

with Green Apple Chantilly Cream

富士蘋果馬斯卡邦奶酪慕絲、榛子牛油粒配青蘋果法式忌廉

or

日本産季節の果物

Japanese Seasonal Fruit

日本時令水果

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，  
本餐廳將會盡量配合。