

**GEORGE'S**



**LUNCH SET MENU 午市套餐**

**APPETISER 頭盤**

日本産穴子の白焼きキャビア添え  
Grilled Japanese Eel with Caviar  
日本海鰻焼伴黒魚子

OR 或

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

フランス産ラングスティ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 Chilli Aioli  
法國海螯蝦韃靼  
黒魚子、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 with Morel and Beef Consomme  
和牛意大利雲吞配羊肚菌牛肉清湯

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

OR 或

シーザーサラダ  
Caesar Salad  
凱撒沙律

OR 或

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 U.S. Angus Beef Tenderloin /  
Warm Salad of Light Smoked French Duck 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クークイーン、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ズ、宮崎産鳥もも肉柚子胡椒醬油漬け、鹿児島茶美豚

山形縣黒澤ファームのミルクークイーン、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

• • • •

## 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 或

ふじりんご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ャンティを添えて

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 或

日本産季節の果物

Japanese Seasonal Fruit

日本時令水果

HK\$488 (per person) 2-course Main + 1 from Appetiser, Soup and Salad OR Dessert

HK\$588 (per person) 3-course Main + 2 from Appetiser, Soup and Salad OR Dessert

HK\$688 (per person) 4-course Main + 3 from Appetiser, Soup and Salad OR Dessert

港幣\$488 (每位) 兩道菜 主菜 + 從頭盤、湯及沙律或甜品其中選擇一款

港幣\$588 (每位) 三道菜 主菜 + 從頭盤、湯及沙律或甜品其中選擇兩款

港幣\$688 (每位) 四道菜 主菜 + 從頭盤、湯及沙律或甜品其中選擇三款

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。