

# GEORGE'S



## SET MENU (Japanese) 日式餐單

松葉蟹のサラダ ぽん酢ゼリー  
Japanese Chionoecetes Opilio Crab with Ponzu Jelly  
日本松葉蟹沙律配酸汁啫喱

• • • •

日本産季節のお造り  
Japanese Seasonal Sashimi Platter  
日本時令刺身

• • • •

日本産フルーツマトのサラダ  
Japanese Fruit Tomato Salad  
日本水果蕃茄沙律

• • • •

焼肉盛合わせ 限定宮崎牛雌牛フィレとサーロイン、オーストラリア産葱ハラミ  
宮崎産鳥もも肉柚子胡椒醤油漬、鹿児島茶美豚ばら、日本産季節の海鮮、  
日本産にんにくの胡麻油ホイル焼き  
山形県黒澤ファームミルクィークィーン、香の物、味噌汁

Yakiniku Platter (Miyazaki Female Beef Tenderloin, Miyazaki Female Beef Sirloin,  
Australian Wagyu Harami Onion Style, Marinated Miyazaki Chicken with Yuzu Pepper,  
Kagoshima Pork Belly, Japanese Seasonal Seafood, Japanese Garlic with Sesame Oil)  
Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice with Pickle, Miso Soup

焼肉拼盤 (宮崎限定雌牛柳、宮崎限定雌牛西冷、香葱澳洲和牛横隔膜、  
柚子胡椒醬漬宮崎雞腿肉、鹿児島茶美豚、日本時令海鮮、日本麻油蒜頭)  
山形縣黒澤農園白雪女皇米配漬物、麵鼓湯

### OR 或

限定宮崎牛雌牛 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ークィーン、香の物、味噌汁

Miyazaki Female Beef Sukiyaki  
Onsen Tamago and Japanese Seasonal Vegetables  
Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice with Pickle, Miso Soup

宮崎限定雌牛壽喜焼  
温泉蛋及日本産蔬菜拼盤  
山形縣黒澤農園白雪女皇米配漬物、麵鼓湯

• • • •

水菓子 / 日本産季節の果物  
Dessert / Japanese Seasonal Fruit  
甜品 / 日本時令水果

HK港幣 \$1,288 with a glass of wine 配美酒一杯 (per person 每位)

HK港幣 \$280 (additional wine pairing 附加美酒搭配)

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。