

GEORGE'S



TASTING MENU 七道嘗味餐單

松葉蟹と茄子の和え物 生姜醤油で
Japanese Chionoecetes Opilli Crab Leg with Eggplant and Ginger Soy Sauce
日本松葉蟹脚伴茄子配生薑醬油汁

• • • •

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)

• • • •

U.S. 産アンガスビーフのタルタルステーキとフライドポテトのトリュフ和え
U.S. Angus Prime Beef Steak Tartare with Truffle Fries
美國安格斯生牛肉韃靼配黑松露薯條

• • • •

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
野菜サラダ
Dry Aged 45 Days U.S. Angus Prime Grade Beef Steak
Served with Garden Salad
乾式熟成45日美國頂級安格斯牛扒
配田園沙律

• • • •

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ークイーン
Miyazaki Female Beef Sukiyaki
Onsen Tamago and Japanese Seasonal Vegetables
Steamed Yamagata "Kurosawa Farm" Milky Queen Rice
宮崎限定雌牛壽喜燒
温泉蛋及日本産蔬菜拼盤
山形縣黒澤農園白雪女皇米

• • • •

焼肉盛合わせ 宮崎牛雌牛フィレ、宮崎産鳥もも肉柚子胡椒醤油漬け、
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ークイーン、香の物、味噌汁
Yakiniku Platter (Miyazaki Female Beef Tenderloin, 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、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

• • • •

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。