

GEORGE'S



TASTING MENU 七道嘗味餐單

自家製京都豆腐、雲丹 舞茸 いくら添え

Homemade Kyoto Bean Curd, Sea Urchin, Maitake and Salmon Roe

自家製京都豆腐伴海膽舞茸及三文魚籽

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)

ドライエイジング168時間U.S.産アンガスプライムビーフヒレ カルパッチョ

168 Hour Dry Aged U.S. Angus Prime Beef Tenderloin Carpaccio

168小時乾式熟成美國頂級安格斯牛柳生薄切

OR 或

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

ガーデンサラダ添え

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

Served with Garden Salad

45日乾式熟成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

温泉蛋及日本時令蔬菜拼盤

山形縣黒澤農園白雪女皇米

焼肉盛合わせ

限定宮崎牛雌牛 ファイル肉

神戸牛 A5 サーロイン、オーストラリア、アンガスM9番和牛リブロース

山形県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, A5 Kobe Beef Sirloin, M9 Australian Wagyu Beef Rib Eye

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

燒肉拼盤

宮崎限定雌牛柳、A5神戸牛西冷、M9澳洲和牛肉眼、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\$1,488 (per person 每位)

HK港幣\$550 / HK港幣\$750 (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。