

Ironbark

Grill & Bar

Oysters *Per piece*

Fresh oyster 600 yen
lemon
フレッシュオイスター
レモン

Baked Kilpatrick oyster 800yen
bacon, BBQ sauce
バイクドオイスター キルパトリック
ベーコン BBQソース

Salads

Seasonal vegetable salad 1500 yen
boiled egg, kadaif, okura, baby corn, cucumber
季節野菜のサラダ
煮玉子 カダイフ オクラ ヤングコーン 胡瓜

Beetroot & yoghurt salad 1500 yen
lime and honey dressing, red-leaved chicory, cumin
ビーツとヨーグルトのサラダ
ライムハニードレッシング トレビス クミン ヨーグルト

Caprese 1800 yen
Burrata, tomato, basil, extra virgin olive oil, eschallot
ブッラータとトマトのサラダ
バジルオイル エシャロット

Entrée

Confit Ocean trout from Tasmania 1800 yen
sea urchin and carrot puree, bisque
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
ウニと人参のピュレ ビスク

Chilled corn soup 1200 yen
Gold rush corn, yogurt, popcorn
冷製コーンスープ
ゴールドラッシュ ヨーグルト ポップコーン

Teriyaki lamb spare ribs 1800 yen
pea sprouts, coriander, chili pepper, cream cheese
ラムスペアリーブのテリヤキ
豆苗 コリアンダー 糸唐辛子 クリームチーズ

Charcuterie 2000 yen
chicken liver pate, duck-pork terrine
fennel salami, chorizo, Jamón serrano
シャルキュトリープレート
チキンレバーパテ 鴨と豚肉のテリーヌ
フェネルサラミ チョリソー ハモンセラノ

Mains

Australian top paddock lamb rack from SA 3800 yen
baba ganoush, marinated eggplant
南オーストラリア産トップパドックラムラック
ババガヌーシュ ナスのマリネ

Roasted snapper 2500 yen
Shiitake mushroom, crispy rice, Nalta jute sauce, Dukka
真鯛のロースト
しいたけ おこげ モロヘイヤソース デュッカスパイス

Australian Beef Steaks

Flat iron, premium natural Aussie beef – 150g 4800 yen
Queensland
クイーンズランド州産プレミアムナチュラルビーフ ミスジ
穀物牛 150g

Fillet, O’Conner Beef grass-fed – 150g 4500 yen
Victoria
ヴィクトリア産オコナービーフ フィレ
牧草牛 150g

Rib eye, grain-fed – 200g 4200 yen
South Australia
南オーストラリア産 リブアイ
穀物牛 200g

※Kindly select one of the following sauces

ソースを1種類お選び下さい

pepper ペッパーソース

red wine 赤ワインソース

smokey BBQ スモーキーBBQ

soy sauce with wasabi わさび醤油

Tasmanian green pepper mustard タスマニアグリーンペッパーマスタード

Truffle sauce (+300 yen) トリュフソース

Sides

Foie gras creamy mashed potatoes 1200 yen
クリーミーマッシュポテト フォアグラバターのせ

Truffle Parmesan fries 800 yen
トリュフパルメザンフライドポテト

Romaine lettuce salad 800 yen
with House-made ricotta cheese
自家製リコッタチーズとロメインレタスのサラダ

Sautéed anchovies-mushrooms 800 yen
with stewed lamb
煮込みラムとマッシュルームのアンチョビソテー



※アレルギーをお持ちのお客様へ

当店ではお客様のご要望に可能な限りお応えさせていただきますが、
様々な食材を共通の厨房設備で調理を行っております。

アレルギー品目を同じ厨房で調理致しますので、意図せぬ混入・付着（コンタミネーシ
ョン）に関しては十分な対応が出来ません。

誠に恐れ入りますが、最終的にはお客様ご自身でご判断頂きますよう、
お願い申し上げます。