

# Ironbark

---

## Grill & Bar

### Special Dinner 7 Course 10000 yen

*3 kinds of oysters*  
caviar, cucumber, tomato, eggplant  
3種のオイスター  
キャビア キュウリ トマト 茄子

-----  
*Confit Ocean trout from Tasmania*  
sea urchin and carrot puree, caviar, bisque  
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ  
ウニと人参のピューレ キャビア ビスク

-----  
*Sautéed foie gras*  
winter melon, pepper sauce  
フォアグラのソテー  
冬瓜 ペッパーソース

-----  
*Sautéed lobster and abalone*  
Beetroot, fig, ricotta cheese  
アワビとオマール海老のソテー  
ビーツ イチジク リコッタチーズ

-----  
*Premium natural Aussie beef, flat iron from QLD*  
mashed potatoes, sautéed mushroom, truffle sauce  
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  
マッシュポテト マッシュルームソテー トリュフソース

-----  
*Aussie beef broth Ochazuke*  
truffle, quell egg, Shiso leaves, beef broth  
肉茶漬け  
トリュフ ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

-----  
*Mont Blanc*  
Japanese chestnuts, milk ice cream, coffee jelly  
モンブラン  
和栗 ミルクアイス コーヒーゼリー

-----  
*Petit four*  
プティフル

### Ironbark Dinner 6 Course 8000 yen

*3 kinds of oysters*  
caviar, cucumber, tomato, eggplant  
3種のオイスター  
キャビア キュウリ トマト 茄子

-----  
*Confit Ocean trout from Tasmania*  
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  
ウニと人参のピューレ ビスク

-----  
*Sautéed lobster*  
beetroot, fig, ricotta cheese  
オマール海老のソテー  
ビーツ イチジク リコッタチーズ

-----  
*O'Conner Beef, fillet from VIC, Gippsland*  
Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce  
ヴィクトリア産オコナービーフ フィレ  
パルメザンチーズポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

OR

*Top paddock lamb chop from SA*  
baba ganoush, marinated eggplant  
南オーストラリア産トップパドックラムチョップ  
ババガヌーシュ ナスのマリネ

-----  
*Aussie beef broth Ochazuke*  
quell egg, Shiso leaves, beef broth  
肉茶漬け  
ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

-----  
*IB style Aussie pavlova*  
meringue, tropical chantilly, coconut milk sauce  
オージーパブロバ IB style  
メレンゲ トロピカルシャンティ ココナッツミルクソース

-----  
*Petit four*  
プティフル

### Short Dinner Course 5500 yen

*Today's amuse*  
本日のアミューズ

-----  
*Confit Ocean trout from Tasmania*  
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  
ウニと人参のピューレ ビスク

-----  
*Today's tapas*  
本日のタパス

-----  
*Roasted snapper*  
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

OR

*Rib eye, grass-fed beef from SA*  
shallot pepper sauce  
南オーストラリア産牧草牛 リブアイ  
エシャロットペッパーソース

-----  
*White chocolate parfait*  
Nutella ice cream, berry sauce, crumble  
ホワイトチョコのパルフェ  
ヌテラアイス ベリーソース クランブル