

Special Lunch 6 Course 6000 yen

スペシャルコースでしか味わえない、贅沢なフルコース

Natural oyster lemon

フレッシュオイスター
レモン

Confit Ocean trout from Tasmania

sea urchin and carrot puree, salmon roe

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

ウコと人参のピュレ イクラ

Scallop and grilled eggplant tartare

Caviar, Myoga, creamy potatoes

帆立と焼きナスのタルタル

キャビア ミョウガ クリームポテト

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

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

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

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Ironbark Grill & Bar

オーストラリア料理とは…

オーストラリアは、独立から約 120 年の比較的新しい移民の国です。
様々な食文化を持つ移民たちが集まり、
世界のあらゆる調理技法を施した自由な発想の融合料理です。

さらに Ironbark Grill & Bar はビーフ、ラム、ワインなどを中心に、
オーストラリアの多種多様な食材と文化を日本に発信していくと同時に、
お客様に笑顔で食事を楽しんでいただく事を使命として考えております。

銀座の中心でオーストラリアを感じていただければ幸いです。

Our Australian cuisine

*Independent Australia may be nearly 120 years old.
Since Australia accepting a large number of immigrants,
a various of national dishes has been gathered
from all over the world.*

*Australian cuisine has unique twists of culinary style
and adaptations from various cultures.*

*We offer not only a great variety of Australian ingredients
mainly beef lamb and wine,
but also introduce Australian culture as our mission.
Hope you enjoy and have a wonderful time with us.*

Ironbark Lunch 5 Course 4500 yen

オーストラリアの食材をご堪能いただける当店一押しコース

Today's amuse

本日のアミューズ

Confit Ocean trout from Tasmania

sea urchin and carrot puree, salmon roe

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

ウコと人参のピュレ イクラ

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

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

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

Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶