

Ironbark

Grill & Bar

Oysters

Per piece

Natural shucked to order, lemon
フレッシュオイスター レモン

600 yen

Natural oyster, Osetra caviar, Amazake cream, lemon myrtle
フレッシュオイスター キャビア 甘酒クリーム レモンマートル

900 yen

Deep fried oyster, truffle, tartare sauce
オイスターフリット トリュフ タルタルソース

800 yen

Baked Kilpatrick oyster, 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

800 yen

牡蠣 Bar.

Japanese fresh oyster recommended by Shoko Izumi
オイスターマイスター 泉 祥子さんオススメ

国産フレッシュオイスター

Ask

Salads

Seasonal vegetable salad

eggplant paste, broccoli, baby corn, couscous, red paprika, Okra
季節野菜のサラダ

焼き茄子ペースト ブロッコリー ヤングコーン
クスクス 赤パプリカ オクラ

1500 yen

Caprese, Burrata, tomato, basil, extra virgin olive oil, eschallot
ブッラータとトマトのサラダ

ミニトマト ブッラータチーズ バジルオイル エシャロット

1500 yen

Beetroot salad, lime and honey dressing, red-leaved chicory, cumin, yoghurt
ビーツのサラダ

ライムハニードレッシング トレビス クミン ヨーグルト

1200 yen

Entrée

Raw kingfish with avocado cream

wasabi tobiko and ohba leaves ravigote, cucumber, tomato jelly
カンパチのカルパッチョとアボカドクリーム

ワサビトビコと大葉のラビゴット きゅうり トマトゼリー

1800 yen

Summer vegetables parfait

yogurt, beetroot mousse, couscous, paprika sorbet

夏野菜のパフェ

ヨーグルト ビーツムース クスクス パプリカアイス

1500 yen

Aussie beef cheek stew cooked in red wine, tart, mashed potatoes

オーストラリア産牛ホホ肉の赤ワイン煮

タルト マッシュポテト

1800 yen

Corn soup served cold, Gold rush, snow crab, freekeh

とうもろこしの冷製スープ

ゴールドラッシュ スワイガニ フリーカ

1500 yen

Sauteed asparagus and sazae, brown butter sauce, almond

アスパラガスとサザエのソテー

焦がしバターソース アーモンド

2000 yen

Sauteed sweetfish patties, cucumber, young ginger, wattleseed powder

鮎のパテのソテー ガスパチョソース

キュウリ 新しょうが ワトルシードパウダー

1800 yen

Charcuterie, chicken liver pate, pork terrine, duck prosciutto

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 ポークテリーヌ 鴨のプロシュート

フェネルサラミ チョリソー ハモンセラノ

2000 yen

Steaks

Rump cap, Rangers Valley, 200 day grain fed – 250g

New South Wales

ニューサウスウェルズ産レンジャーズバレー ランプキャップ

穀物牛 250g

4500 yen

Filet, O'Conner Beef, grass fed – 200g

Victoria, Gippsland

ヴィクトリア産オコナービーフ ファイル

牧草牛 200g

5500 yen

Rib eye, Pasture fed – 250g

South Australia

南オーストラリア産 リブアイ

牧草牛 250g

5200 yen

Wagyu flat iron, Black Diamond – 200g

Queensland, Toowoomba

クイーンズランド産ブラックダイヤモンド ミスジ

Wagyu 200g

5900 yen

Kindly select one of the following sauces

ソースを1種類お選び下さい

pepper, red wine, smokey BBQ

soy sauce mixed with wasabi, Tasmanian green papper mustard

ペッパーソース / 赤ワインソース / スモーキーBBQ

わさび醤油 / タスマニアグリーンペッパーマスタード

Mains

Australian top paddock lamb rack, South Australia, Port Augusta

caramelized fig, blue cheese, walnuts, arugula, curry powder

南オーストラリア産 トップパドックラムラック

イチジクのキャラメリゼ ブルーチーズ 胡桃 ルッコラ カレースパイス

3800 yen

Grilled chicken breast with prawns

confit May Queen potatoes, mango puree, port wine sauce, pepper berry

大山鶏胸肉とWA産海老のグリル メークインのコンフィ

マンゴーピューレ ポートソース ペッパーベリー

2600 yen

Roasted snapper with chickpea tofu

fava beans, green peas, Edamame, ethnic soup, coriander

真鯛のローストとひよこ豆腐

そら豆 グリーンピース 枝豆 エスニックスープ コリアンダー

2500 yen

Today's pasta

本日のパスタ

1800 yen

Sides

Parmesan French fries

パルメザンフライドポテト

600 yen

Roasted potatoes with sour cream

サワークリームローストポテト

700 yen

Garlic mushrooms

ガーリックマッシュルーム

800 yen

Mashed potatoes

マッシュポテト

800 yen

Creamed spinach

クリームスピナッチ

1000 yen