

Ironbark

Grill & Bar

Oysters *Per piece*

Fresh oyster 600 yen
フレッシュオイスター

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

Salads

Seasonal vegetable & hummus salad 1500 yen
Hummus, carottes rape, boiled egg
季節野菜のサラダ
フムス キャロットラペ 煮玉子

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カプレーゼ
バジルオイル エシャロット

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 home-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。

Entrée

Confit ocean trout from Tasmania 1800 yen
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

Potato soup 1200 yen
ジャガイモのスープ

Teriyaki lamb spare ribs 1800 yen
ラムスペアリブのテリヤキ

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 VIC 3800 yen
Baba ganoush, marinated eggplant
ヴィクトリア州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

Grilled Yellowtail 2500 yen
Velouted eggplant, wax gourd
ブリのグリル
ナスのヴルーテ 冬瓜

Flat iron, premium natural Aussie beef – 150g Queensland 4800 yen
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

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

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

※**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

Short dinner course

5500 yen

Today’s amuse
本日のアミューズ

-
Confit ocean trout from Tasmania
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

Today’s tapas
本日のタパス

Grilled Yellowtail
ブリのグリル

OR

Rib eye, grass-fed beef from SA
オーストラリア産牧草牛 リブアイ

Autumn sweets
オータムスウィーツ

※表示金額は消費税を含んでおります 別途サービス料(10%)を加算させていただきます

Tax inclusive. 10% service charge will be added