

Ironbark Course

10000 yen

3 kinds of oysters

Oil confit, bacon foam, caviar, eggplant, "Kikurage"

3種のオイスター
オイル漬け ベーコンの泡 キャビア ナス キクラゲ

Confit ocean trout from Tasmania

Persimmon cream, salmon roe, carrot puree

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
柿クリーム イクラ ニンジンピューレ

Sautéed foie gras

Turnip, pepper sauce

フォアグラのソテー
カブ ペPPERソース

Poached lobster and abalone

Pork ribs, mussels

アワビとオマール海老のポッシェ
豚バラ肉 ムール貝

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, quail egg yolk, shiso leaves, beef broth

肉茶漬け
トリュフ ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

IB style Aussie pavlova

Meringue, cherry yogurt vanilla cream, shine muscat

オージーパブロバ IB style
メレンゲ チェリーヨーグルト バニラクリーム
シャインマスカット

Petit four

ブティフル

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.

※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

Signatuer Course

8000 yen

3 kinds of oysters

Oil confit, bacon foam, caviar, eggplant, "Kikurage"

3種のオイスター
オイル漬け ベーコンの泡 キャビア ナス キクラゲ

Confit ocean trout from Tasmania

Persimmon cream, salmon roe, carrot puree

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
柿クリーム イクラ ニンジンピューレ

Poached lobster

Pork ribs, mussels

オマール海老のポッシェ
豚バラ肉 ムール貝

O'Conner beef, fillet from VIC, Gippsland

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce

ヴィクトリア州産オコナービーフ ファイル
パルメザンチーズポレンタ チンゲン菜 エシャロットペPPERソース

OR

Top paddock lamb chop from VIC

Baba ganoush, marinated eggplant

ヴィクトリア州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

Quail egg yolk, shiso leaves, beef broth

肉茶漬け
ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

Peach melba

Peach compot, raspberry sauce,

vanilla ice cream

ピーチメルバ
ピーチコンポート ラズベリーソース
バニラアイス

Petit four

ブティフル