

## Premium Course

プレミアムコースでしか味わえない、贅沢なフルコース

**6000 yen**

*Fresh oyster*

フレッシュオイスター

-----

***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

-----

***Snapper tartar***

*Caviar, snapper, potato puree*

真鯛のタルタル

キャビア 真鯛 ポテトピューレ

-----

***Pocheed lobster***

*Pork ribs, mussels*

オマール海老のポツシエ

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

-----

***IB style Aussie pavlova***

*Meringue, cherry yogurt vanilla cream, shine muscat grape*

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

-----

***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.*

## Standard Course

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

**4500 yen**

*Today's amuse*

本日のアミューズ

-----

***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

-----

***Grilled Yellowtail***

*Velouted eggplant, wax gourd, Coriander*

ブリのグリル

ナスのヴルーテ 冬瓜 バクチャー

-----

***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 エシャロットベッパソース

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

-----

***Peach Melba***

*Peach comport, 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

-----

***Coffee or tea***

コーヒーまたは紅茶