

# Ironbark

Grill & Bar

## 3 コースランチメニュー 2800yen

お好きなメニューを **Starter/ Main / Dessert** より 1品ずつお選び下さい。

(食前には小さなアミューズと食後にはカフェが付きます)

### < Starters >

#### Confit Ocean trout from Tasmania (+300yen)

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

#### Potato soup

Mushroom, bacon, Chestnuts  
ジャガイモのスープ  
マッシュルーム ベーコン 栗

#### Seasonal vegetable & hummus salad

Hummus, carrot rape, boiled egg  
季節野菜とフムスのサラダ  
フムス キャロットラペ 煮玉子

#### Duck-pork terrine

Tasmanian wholegrain mustard, pickled vegetable, pepper  
鴨と豚肉のテリーヌ  
タスマニア産粒マスタード 野菜のピクルス 胡椒

### < Mains >

#### Premium natural beef flat iron, QLD (+1000yen)

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper 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  
パルメザンポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

#### Rib eye, grass-fed beef from AUS (+500yen)

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce  
オーストラリア産牧草牛 リブアイ  
パルメザンポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

#### Top paddock lamb chop from VIC (+800yen)

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

#### Grilled Yellowtail

Velouted eggplant, wax gourd, Coriander  
ブリのグリル  
ナスのヴルーテ 冬瓜 パクチー

#### Braised pork ribs

Mussels malabar spinach  
豚バラ肉のブレゼ  
ムール貝 ツルムラサキ

#### Today's Pasta

本日のパスタ

### < Desserts >

#### IB style Aussie pavlova (+300yen)

Meringue, cherry yogurt vanilla cream, shine muscat grape  
オージーパヴロバ 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

#### 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

#### Autumn sweets

Berry sauce, chestnuts cream,  
Sweet potato ice cream  
オータムスウィーツ  
ベリーソース マロンクリーム サツマイモのアイス

#### Today's ice cream & sorbet

Seasonal fruit  
本日のアイスクリーム&ソルベ  
季節のフルーツ

OYSTER

Fresh oyster with lemon  
フレッシュオイスター レモン  
600 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  
800yen

SIDE DISH

Foie gras creamy mashed potatoes  
クリーミーマッシュポテト フォアグラバターのせ  
1200yen

Romaine lettuce salad  
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  
800yen

Truffle Parmesan fries  
トリュフパルメザンフライドポテト  
800yen

Sautéed anchovies-mushrooms  
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  
800yen

※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頂きますが、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。