

Ironbark

Grill & Bar

Ironbark Course

10000 yen

～高級食材を贅沢に味わう アイアンバークコース～

3 Kinds of Oysters

lime jelly, tomato, "goldrush" corn
3種のタスマニア産オイスター
ライムゼリー トマトの泡 ゴールドラッシュ

Confit Ocean Trout from Tasmania

caviar, feta cheese, cherry gazpacho, shiso jelly
キャビアとタスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
フェタチーズ チェリーのガスパチョ シソのゼリー

Today's Grilled Fish

cucumber & dill sauce, zucchini, myoga ginger
鮮魚のグリル
キュウリとディルのソース スッキーニ おかひじき ミョウガ

Abalone & Prawn & Roasted Pork Ribs

sichuan pepper, peach, peanut, malabar spinach
アワビと海老と豚バラ肉のロースト
花椒ソース 黄桃 ピーナッツ ツルムラサキ

Long Grain Fed, Flat Iron from QLD

mashed potatoes, fig, truffle sauce
"プレミアムナチュラルビーフ" 長期穀物牛 ミスジのグリル
マッシュポテト イチジク トリュフソース

Aussie Beef Broth "Ochazuke"

truffle, quail egg yolk, ao shiso leaves, beef broth
トリュフ肉茶漬け
ウズラの卵 大葉 コンソメ

Aussie Pavlova

meringue, cheese cream, kiwi, pineapple
オージーパブロバ
メレンゲ チーズクリーム キウイ パイナップル

Petit four

プティフル

Signature Course

8000 yen

～オーストラリア食材を堪能 メインが選べるシグネチャーコース～

3 Kinds of Oysters

lime jelly, tomato, "goldrush" corn
3種のタスマニア産オイスター
ライムゼリー トマトの泡 ゴールドラッシュ

Confit Ocean Trout from Tasmania

feta cheese, cherry gazpacho, shiso jelly
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
フェタチーズ チェリーのガスパチョ シソのゼリー

Prawn & Roasted Pork Ribs

sichuan pepper, peach, peanut, malabar spinach
海老と豚バラ肉のロースト
花椒ソース 黄桃 ピーナッツ ツルムラサキ

John Dee Beef Short Grain-fed, Tenderloin

bulgur, bok choy, pepper sauce
"ジョンディビーフ" 穀物牛 フィレのグリル
ブルグルル チンゲン菜 ペッパーソース

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" ラムチョップのグリル
ババガヌーシュ ナスのマリネ

Aussie Beef Broth "Ochadzuke"

quail egg yolk, ao shiso leaves, beef broth
肉茶漬け
ウズラの卵 大葉 コンソメ

Blancmange

mango & passion fruits jelly, banana, mango, almond
ブランマンジェ
マンゴー&パッションフルーツゼリー バナナ マンゴー アーモンド

Petit four

プティフル

Short Course

6000 yen

～魚と肉のWメインをカジュアルに楽しむ ショートコース～

Confit Ocean Trout from Tasmania

feta cheese, cherry gazpacho, shiso jelly
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
フェタチーズ チェリーのガスパチョ シソのゼリー

Today's Grilled Fish

cucumber & dill sauce, zucchini, myoga ginger
鮮魚のグリル
キュウリとディルのソース スッキーニ おかひじき ミョウガ

Outside Skirt, Beef Steak from AUS

bulgur, bok choy, pepper sauce
オーストラリア産 ハラミステーキ
ブルグルル チンゲン菜 ペッパーソース

Today's Ice Cream & Sorbet

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

※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