

## Special Lunch 6 Course 6000 yen

スペシャルコースでしか味わえない、贅沢なフルコース

### Fresh oyster

lemon

フレッシュオイスター

レモン

-----

### Confit Ocean trout from Tasmania

Parsnip puree, Orange, kumquat, salmon roe, feta cheese

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

パースニップピューレ オレンジ 金柑 フェタチーズ

-----

### Snapper tartar

Caviar, snapper, "Nanohana", basil puree

真鯛のタルタル

キャビア 真鯛 菜の花とバジルのピューレ

-----

### Sautéed lobster

Beetroot, apple, ricotta cheese

オマール海老のソテー

ビーツ リンゴ リコッタチーズ

-----

### 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

-----

### Nutella chocolate terrine

Cherry sorbet, nutella chocolate sauce, pie

ヌテラチョコテリーヌ

チェリーソルベ ヌテラチョコソース パイ

-----

### 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.*

## Ironbark Lunch 5 Course 4500 yen

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

### Today's amuse

本日のアミューズ

-----

### Confit Ocean trout from Tasmania

Parsnip puree, Orange, kumquat, salmon roe, feta cheese

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

パースニップピューレ オレンジ 金柑 フェタチーズ

-----

### Steamed snapper

Turnip, seaweed, buckwheat risotto, Crowndaisy-puree

真鯛のスチーム

カブ ワカメ ソバの実リゾット 春菊ピューレ

-----

### O'Conner Beef, fillet from VIC, Gippsland

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce

ヴィクトリア産オコナービーフ フィレ

パルメザンチーズポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

OR

### Top paddock lamb chop from SA

baba ganoush, marinated eggplant

南オーストラリア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

-----

### IB style Aussie pavlova

meringue, blood orange sauce, amanatsu

オージーパブロバ IB style

メレンゲ ブラッドオレンジソース 甘夏

-----

### Coffee or tea

コーヒーまたは紅茶