

# Ironbark

Grill & Bar

## 3 コースランチメニュー 3000yen

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

(食後にはカフェが付きます)

### < Starters >

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

asparagus, mango puree

タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ

アスパラガス マンゴーピューレ

#### Seasonal onion soup cold style

seasonal potato, chorizo, firefly squid

新タマネギの冷製ポタージュ

新ジャガイモ チョリソー ホタルイカ

#### Seasonal vegetable & hummus salad

hummus, carotte lape, 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 >

#### Top paddock lamb chop from VIC (+1000yen)

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

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

couscous, 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

クスクス チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

#### Outside skirt, grain-fed beef from AUS (+500yen)

couscous, bok choy, shallot pepper sauce

オーストラリア産穀物牛 ハラミ

クスクス チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

#### Grilled natural yellowtail

grapefruit & sour cream sauce, watercress

天然ブリのグリル

グレープフルーツサワークリームソース クレソン

#### Braised pork ribs

butterbur scape, tomato, brussels sprouts, navy beans

豚バラ肉のブレゼ

フキノトウトマト 芽キャベツ 白インゲン豆

#### Today's pasta

本日のパスタ

### < Desserts >

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

meringue, strawberry, diplomat cream

オージーパブロバ IB style

メレンゲ イチゴ ディプロマットクリーム

#### Caramel poire

pear compote, pear ice cream,

almond, hot caramel sauce

(※added alcohol)

キャラメルポワール

洋梨コンポート 洋梨アイスクリーム

アーモンド ホットキャラメルソース

(※アルコールが含まれております)

#### Gateau chocolate

chocolate mousse, orange, milk tea ice cream

ガトーショコラ

チョコレートムース オレンジ

ミルクティーアイスクリーム

#### Today's ice cream & sorbet

w/ seasonal fruits

本日のアイスクリーム&ソルベ

季節のフルーツ

OYSTER

#### Fresh oyster "Cat's eye"

フレッシュオイスター "キャッツ アイ"

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

#### Creamy mashed potatoes, w/ foie gras butter

クリーミーマッシュポテト フォアグラバター

1200yen

#### Romaine lettuce salad

w/ 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

#### Parmesan fries

パルメザンフライドポテト

600yen

#### Sautéed anchovies-mushrooms

w/ 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いただきますが、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。