

Ironbark

Grill & Bar

3 コースランチメニュー 3200yen

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 salmon from Tasmania
(+300yen)
タスマニア産サーモンの低温コンフィ

Seasonal onion soup cold style
新タマネギの冷製ポタージュ

Seasonal vegetable & hummus salad
季節野菜とフムスのサラダ

Duck-pork terrine
鴨と豚肉のテリーヌ

< Mains >

Top paddock lamb chop from VIC
(+1000yen)
ヴィクトリア州産トップパドックラムチョップ

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

Outside skirt, grass-fed beef from SA
(+500yen)
オーストラリア産穀物牛 ハラミ

Grilled natural Yellowtail
天然ブリのグリル

Braised pork ribs
豚バラ肉のブレゼ

Today's Pasta
本日のパスタ

< Desserts >

IB style "Aussie pavlova"
(+300yen)
オージーパブロバ IB style

Caramel poire
キャラメルポワール
(※アルコールが含まれております)

Gateau chocolate
ガトーショコラ

Today's ice cream & sorbet
本日のアイスクリーム&ソルベ

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/ House-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
トリュフ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。