

# Ironbark

## Grill & Bar

### Oysters *Per piece*

<i>Fresh oyster "Cat's eye" from Tasmania</i> タスマニア産フレッシュオイスター “キャッツ アイ”	1P	600 yen
	6P	3000 yen
	12P	6000 yen
<i>Baked "Kilpatrick" oyster from Tasmania</i> <i>bacon, BBQ sauce</i> タスマニア産バイクドオイスター “キルパトリック” ベーコン BBQソース	1P	800 yen
	6P	4000 yen
	12P	8000 yen

### Salads

<i>Seasonal vegetable &amp; hummus salad</i> <i>carotte lape, boiled egg</i> 季節野菜とフムスのサラダ キャロットラペ 煮玉子	1500 yen
--	----------

<i>Beetroot salad</i> <i>lime and honey dressing, red-leaved chicory, cumin</i> ビーツのサラダ ライムハニードレッシング トレビス クミン	1500 yen
--	----------

<i>Caprese</i> <i>burrata, tomato, basil, extra virgin olive oil, eschallot</i> ブッラータとトマトのカプレーゼ バジルオイル エシャロット	1800 yen
--	----------

### Sides

<i>Creamy mashed potatoes, w/ foie gras butter</i> クリーミーマッシュポテト フォアグラバター	1200 yen
---	----------

<i>Parmesan fries</i> パルメザンフライドポテト	600 yen
---------------------------------------	---------

<i>Romaine lettuce salad</i> <i>w/ home-made ricotta cheese</i> 自家製リコッタチーズとロメインレタスのサラダ	800 yen
--	---------

<i>Sautéed anchovies-mushrooms</i> <i>w/ stewed lamb</i> 煮込みラムとマッシュルームのアンチョビソテー	800 yen
---	---------

### Entrée

<i>Confit ocean trout from Tasmania</i> <i>asparagus, mango puree</i> 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	1800 yen
---	----------

<i>Seasonal onion soup cold style</i> <i>seasonal potato, chorizo, firefly squid</i> 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	1200 yen
--	----------

<i>Teriyaki lamb spare ribs (4pieces)</i> <i>coriander, chili pepper, sour cream, chervil</i> ラムスペアリブのテリヤキ コリアンダー 糸唐辛子 サワークリーム セルフィーユ	1800 yen
--	----------

<i>Charcuterie</i> <i>chicken liver pate, duck-pork terrine</i> <i>chorizo, jamón serrano</i> シャルキュトリープレート チキンレバーパテ 鴨と豚肉のテリーヌ チョリソー ハモンセラーノ	2000 yen
--	----------

### Mains

<i>Australian top paddock lamb chops from VIC</i> <i>baba ganoush, marinated eggplant</i> 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	3800 yen
---	----------

<i>Grilled yellowtail</i> <i>grapefruit &amp; sour cream sauce, watercress</i> 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	2500 yen
--	----------

<i>Premium natural Aussie beef, flat iron from QLD - 150g</i> 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 穀物牛	4800 yen
--	----------

<i>Beef, fillet from AUS- 150g</i> オーストラリア産ビーフ ファイル	4500 yen
--	----------

※アラカルトご注文の方にはパン代としまして、お1人様につき ¥200 頂戴しております。

For those who order a la carte, we charge 200 yen per person for bread.

※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.

※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。