

## Premium Course

プレミアムコースでしか味わえない、贅沢なフルコース

**6000 yen**

### *Fresh Oyster "Cat's Eye"*

フレッシュオイスター "キャッツ アイ"

-----

### *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

-----

### *Fresh Fish & Beetroot Tartar*

*caviar, potato puree, bread*

鮮魚とビーツのタルタル

キャビア ポテトピュレ 小さなパン

-----

### *Roasted Prawn & Pork Ribs*

*sichuan pepper, peach, peanut, malabar spinach*

海老と豚バラ肉のロースト

花椒のソース 黄桃 ピーナッツ ツルムラサキ

-----

### *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

-----

### *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

-----

### *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.*

## Standard Course

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

**4800 yen**

### *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, zucchini, myoga ginger*

鮮魚のグリル

キュウリ スズキーニ おかひじき ミョウガ

-----

### *Grilled Beef, Fillet from AUS*

*couscous, bok choy, shallot pepper sauce*

オーストラリア産ビーフ フィレ

クスクス チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

OR

### *Grilled "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

ババガヌーシュ ナスのマリネ

-----

### *Blancmange*

*mango & passion fruit 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 パナナ マンゴー アーモンド

-----

### *Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶