

Ironbark

Grill & Bar

Oysters

<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”	1pc 600 yen 6pcs 3000 yen 12pcs 6000 yen
<i>Baked “Kilpatrick” Oyster from Tasmania</i> bacon, BBQ sauce タスマニア産ベイクドオイスター “キルパトリック” ベーコン BBQ ソース	1pc 800 yen 6pcs 4000 yen 12pcs 8000 yen

Salad

<i>Seasonal Vegetable Salad</i> boiled egg, yogurt sauce, dukka 季節野菜のサラダ 味玉子 ヨーグルトソース ドゥッカスパイス	1800 yen
<i>Caprese Salad</i> burrata, tomato, shallot ブッラータとトマトのカプレーゼ ハーブオイル エシャロット	1800 yen
<i>Beetroot Salad</i> lime honey dressing, red-leaved chicory, cumin 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

Starters

<i>Confit Ocean Trout from Tasmania</i> 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	1800 yen
<i>Today’s Flesh Fish Carpaccio</i> ginger & shallot dressing, pepper berry 鮮魚のカルパッチョ ジンジャーエシャロットドレッシング ペッパーベリー	2000 yen
<i>Chilled Corn Soup</i> scallops, edamame, crouton トウモロコシの冷製ポタージュ ホタテ 枝豆 クルトン	1200 yen
<i>Teriyaki Lamb Spare Ribs (4pcs)</i> coriander, sour cream ラムスペアリブのテリヤキ コリアンダー サワークリーム	1800 yen
<i>Charcuterie -chicken liver pate, duck-pork terrine, 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 ハモンセラノー	2200 yen

Grilled Australian Beef

<i>“Premium Natural Beef” Long Grain Fed, Flat Iron from Australia – 150g</i> 長期穀物牛 プレミアムナチュラルビーフ ミスジのグリル 300 日以上の長期穀物肥育 柔らかい肉質と程よいサシが入ったオーストラリア産 WAGYU とアンガス種のかけ合わせ	5000 yen
<i>“John Dee Beef” Short Grain-fed, Tenderloin from Australia – 150g</i> 短期穀物牛 ジョンディービーフ ファイルのグリル 100 日間の穀物肥育 快適な環境で徹底管理されて育つ脂肪の少ないきめ細やかな赤身牛	4800 yen
<i>“Cape Grim Beef” Pasture-fed, Sirloin from Tasmania – 200g</i> 牧草牛 ケープグリムビーフ サーロインのグリル 栄養価の高いイネ科、マメ科の牧草で育つオーストラリア国内最上級のパスチャーフェッド（牧草牛）	4500yen

Grilled Main

<i>Pasture-fed, “Top Paddock” Lamb Chops from VIC (2pcs)</i> baba ganoush, marinated eggplant ヴィクトリア州産パスチャーフェッド “トップパドック” ラムチョップのグリル ババガヌーシュ ナスのマリネ	4000 yen
<i>Grilled “MOCHIBUTA” Pork Loin from Niigata, Japan – 200g</i> sichuan pepper, peach, peanut, malabar spinach 新潟県産 “越後もち豚” ロースのグリル 花椒ソース 黄桃 ピーナッツ ツルムラサキ	3200 yen
<i>Today’s Grilled Fish</i> cucumber, zucchini, myoga ginger 鮮魚のグリル キュウリとディルのソース ズッキーニ おかひじき ミヨウガ	2500 yen

Sides

<i>Parmesan Fries</i> パルメザンフライドポテト	600 yen
<i>Romaine Lettuce Salad w/ Home-made Ricotta Cheese</i> 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 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
<i>Creamy Mashed Potatoes</i> クリーミーマッシュポテト	900 yen

※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.