

BAR BITES

<i>Roasted spicy nuts</i> ローストスパイスナッツ	500yen
<i>House-made pickles</i> 自家製野菜のピクルス	500yen
<i>Olives</i> 自家製オリーブマリネ	500yen
<i>Beets & yoghurt salad, lime honey dressing</i> ビーツとヨーグルトのサラダ ライムハニードレッシング	800yen
<i>Seasonal vegetable salad</i> <i>boiled egg, kadaif, okura, baby corn, cucumber</i> 季節野菜のサラダ 煮玉子 カダイフ オクラ ヤングコーン 胡瓜	1500yen
<i>Jamon serrano</i> スペイン産ハモンセラノ	800yen
<i>Fennel salami</i> フェネルサラミ	800yen
<i>House-made duck-pork terrine</i> 鴨と豚肉のテリーヌ	1200yen
<i>Fish & chips</i> フィッシュ&チップス	800yen
<i>Shrimp fritter from Australia</i> オーストラリア産有頭えびのフリット	1000yen
<i>Aussie lamb skewers (2pcs)</i> オージーラムの串焼き	1000yen
<i>Teriyaki lamb spare ribs (2pcs)</i> ラムスペアリブのテリヤキ	1000yen
<i>Mini beef sliders (2pcs)</i> オージーミニバーガー	800yen
<i>Charcuterie</i> <i>chicken liver pate, duck-pork terrine, fennel salami, 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 フェネルサラミ チョリソー ハモンセラノ	2000yen

Ironbark

Grill & Bar

OYSTER

<i>Fresh oyster</i> <i>lemon</i> フレッシュオイスター レモン	600 yen
<i>Baked Kilpatrick oyster</i> <i>bacon, BBQ sauce</i> 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

MAINS

<i>Steak & chips (200g)</i> 南オーストラリア産 牧草牛リブアイのステーキチップス	2800yen
<i>House-made pork sausage, mashed potatoes</i> <i>caramelised onion sauce</i> 自家製ポークソーセージ マッシュポテト キャラメルオニオンソース	1200yen
<i>Pasta of the day</i> 本日のパスタ	1200yen

CHEESE

<i>1 kind</i>	600yen
<i>2 kinds</i>	1100yen
<i>3 kinds</i>	1500yen
<i>Roquefort</i> ロックフォール <i>Brillat Savarin</i> ブリアサバラン <i>Aged Gouda</i> ゴーダチーズ ※お好みのチーズをお選びください。	



@ironbarkg6



@ironbarkg6



@ironbarkg6



@ironbark