

Ironbark

Grill & Bar

Special Dinner 7 Course 10000 yen

3 kinds of oysters
caviar, cucumber, tomato, eggplant
3種のオイスター
キャビア キュウリ トマト 茄子

Confit Ocean trout from Tasmania
carrot puree, salmon roe, feta cheese, caviar, bisque
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
人参のピューレ イクラ フェタチーズ キャビア ビスク

Sautéed foie gras
turnip, pepper sauce
フォアグラのソテー
カブ ペッパーソース

Sautéed lobster and abalone
Beetroot, apple, ricotta cheese
アワビとオマール海老のソテー
ビーツ リンゴ リコッタチーズ

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 beef broth Ochazuke
truffle, quell egg, Shiso leaves, beef broth
肉茶漬け
トリュフ ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

Mont Blanc
Japanese chestnuts, milk ice cream, coffee jelly
モンブラン
和栗 ミルクアイス コーヒーゼリー

Petit four
プティフル

Ironbark Dinner 6 Course 8000 yen

3 kinds of oysters
caviar, cucumber, tomato, eggplant
3種のオイスター
キャビア キュウリ トマト 茄子

Confit Ocean trout from Tasmania
carrot puree, salmon roe, feta cheese, bisque
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
人参のピューレ イクラ フェタチーズ ビスク

Sautéed lobster
beetroot, apple, ricotta cheese
オマール海老のソテー
ビーツ リンゴ リコッタチーズ

O'Conner Beef, fillet from VIC, Gippsland
Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce
ヴィクトリア産オコナービーフ フィレ
パルメザンチーズポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

OR

Top paddock lamb chop from SA
baba ganoush, marinated eggplant
南オーストラリア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

Aussie beef broth Ochazuke
quell egg, Shiso leaves, beef broth
肉茶漬け
ウズラの卵 紫蘇 コンソメ

IB style Aussie pavlova
meringue, berry sauce, yoghurt & condensed milk sauce
オージーパブロバ IB style
メレンゲ ベリーソース ヨーグルト練乳ソース

Petit four
プティフル

Short Dinner Course 5500 yen

Today's amuse
本日のアミューズ

Confit Ocean trout from Tasmania
carrot puree, salmon roe, feta cheese, bisque
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
人参のピューレ イクラ フェタチーズ ビスク

Today's tapas
本日のタパス

Steamed snapper
turnip, celery roots puree, green papaya pickles, Dukka
真鯛のスチーム
カブ セロリラブピューレ グリーンパパイアピクルス デュッカスパイス

OR

Rib eye, grass-fed beef from SA
shallot pepper sauce
南オーストラリア産牧草牛 リブアイ
エシャロットペッパーソース

White chocolate parfait
Nutella ice cream, berry sauce, crumble
ホワイトチョコのパルフェ
ヌテラアイス ベリーソース クランブル