

Ironbark

Grill & Bar

3 コースブランチメニュー 2800yen

お好きなメニューを **Starter/ Main / Dessert** より 1品ずつお選び下さい。

(食前には小さなアミューズと食後にはカフェが付きます)

< Starters >

Confit Ocean trout from Tasmania (+300yen)

carrot puree, salmon roe, feta cheese
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ
人参のピュレ イクラ フェタチーズ

Butternut squash soup

lentil, yogurt, raisins
バターナッツパンプキンの温製スープ
レンズ豆 ヨーグルト レーズン

Seasonal vegetable salad

boiled egg, kadaif, okura, baby corn, sweet potatoes
季節野菜のサラダ
煮玉子 カダイフ オクラ ヤングコーン さつまいも

Duck-pork terrine

Tasmanian wholegrain mustard, pickled vegetable, pepper
鴨と豚肉のテリーヌ
タスマニア産粒マスタード 野菜のピクルス 胡椒

< Mains >

Premium natural beef flat iron, QLD (+1000yen)

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce
クイーンズランド産プレミアムナチュラルビーフ ミスジ
パルメザンポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

Rib eye, grass-fed beef from SA (+500yen)

Parmesan cheese polenta, bok choy, shallot pepper sauce
南オーストラリア産牧草牛 リブアイ
パルメザンポレンタ チンゲン菜 エシャロットペッパーソース

Top paddock lamb chop from SA (+800yen)

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

Steamed snapper

turnip, celery roots puree, green papaya pickles, Dukka
真鯛のスチーム
カブ セロリラブピュレ グリーンパパイヤピクルス ドユッカスパイス

Grilled chicken breast

Mushroom puree, burdock, apple, preserved lemon
大山鶏胸肉のグリル
マッシュルームピュレ ゴボウ リンゴ プレザーブドレモン

Today's Pasta

本日のパスタ

< Desserts >

Mont Blanc (+300yen)

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

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

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

Today's ice cream & sorbet

seasonal fruit
本日のアイスクリーム&ソルベ
季節のフルーツ

OYSTER

Fresh oyster with lemon
フレッシュオイスター レモン
600 yen

Baked Kilpatrick oyster
bacon, BBQ sauce
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

SIDE DISH

Foie gras creamy mashed potatoes
クリーミーマッシュポテト フォアグラバターのせ
1200yen

Romaine lettuce salad
with House-made ricotta cheese
自家製リコッタチーズとロメインレタスのサラダ
800yen

Truffle Parmesan fries
トリュフパルメザンフライドポテト
800yen

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

※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頂きますが、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。