

# Ironbark

Grill & Bar

## 3 コースランチメニュー 2800yen

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)

Parsnip puree, Orange, kumquat, feta cheese  
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ  
パースニップピュレ オレンジ 金柑 フェタチーズ

#### Turnip soup

Scallop, cuscus, coconuts  
カブの温製スープ  
ホタテ クスクス ココナッツ

#### Seasonal vegetable salad

boiled egg, kadaif, okura, baby corn, asparagus  
季節野菜のサラダ  
煮玉子 カダイフ オクラ ヤングコーン アスパラガス

#### 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

seaweed, buckwheat risotto, Crowndaisy-puree,  
真鯛のスチーム  
ワカメ ソバの美りソット 春菊ピュレ

#### Grilled chicken breast

Butterbur sprout, tomato sauce  
大山鶏胸肉のグリル  
フキノトウトマトソース

#### Today's Pasta

本日のパスタ

### < Desserts >

#### Nutella chocolate terrine

(+300yen)  
Cherry sorbet, nutella chocolate sauce, pie  
ヌテラチョコテリーヌ  
チェリーソルベ ヌテラチョコソース パイ

#### IB style Aussie pavlova

meringue, blood orange sauce, amanatsu  
オージーパブロバ IB style  
メレンゲ ブラッドオレンジソース 甘夏

#### Peach Melba

Peach compot, raspberry sauce,  
Vanilla ice crame  
ピーチメルバ  
ピーチコンポート ラズベリーソース  
バニラアイス

#### 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。