

Ironbark

Grill & Bar

Oysters

<i>Fresh Oyster “Cat’s Eye” from Tasmania</i>	1P	600 yen
タスマニア産フレッシュオイスター “キャッツ アイ”	6P	3000 yen
	12P	6000 yen
<i>Baked Oyster “Kilpatrick”</i>	1P	800 yen
<i>bacon, BBQ sauce</i>	6P	4000 yen
牡蠣のキルパトリック ベーコン BBQソース	12P	8000 yen

Salad

<i>Seasonal Vegetable Salad</i>	1800 yen
<i>turnip, kidney bean, tuna sauce, dukkah</i>	
季節野菜のサラダ	
カブ インゲン ツナソース デュカスパイス	

<i>Caprese Salad</i>	2100 yen
<i>burrata, tomato, basil, extra virgin olive oil, shallot</i>	
ブッラータとトマトのカプレーゼ	
バジルオイル エシャロット	

<i>Beetroot Salad</i>	1500 yen
<i>lime honey dressing, red-leaved chicory, cumin</i>	
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	

Starters

<i>Confit Ocean Trout from Tasmania</i>	1800 yen
<i>green peas, kiwi, champagne jelly</i>	
タスマニア産オーシャントラウトの低温コンフィ	
グリーンピース キウイ シャンパンジュレ	

<i>Bonito Carpaccio</i>	2000 yen
<i>ginger & shallot dressing, snap pea, cherry tomato, radish</i>	
初鯨のカルパッチョ	
ジンジャーエシャロットドレッシング スナップエンドウ ブチトマト ラディッシュ	

<i>Cold Seasonal Onion Soup</i>	1200 yen
<i>firefly squid, seasonal potatoes, chorizo</i>	
新玉葱の冷製ポタージュ	
ホタルイカ 新ジャガイモ チョリソー	

<i>Trippa & White Kidney Beans, Tomato Stew</i>	1500 yen
<i>mozzarella cheese, sichuan pepper</i>	
トリッパと白インゲン豆のトマト煮	
モッツアレラチーズ 花椒	

<i>Charcuterie -chicken liver pate, duck-pork terrine, chorizo, jamón serrano-</i>	2200 yen
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 サラミ ハモンセラーノ	

Grilled

<i>“Premium Natural Beef” Long Grain Fed, Flat Iron from Australia - 150g</i>	5200 yen
長期穀物牛 プレミアムナチュラルビーフ ミスジ	
300 日以上の長期穀物飼育 やわ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	

<i>Short Grain Fed Beef, Tenderloin from Australia – 150g</i>	4800 yen
短期穀物牛 フィレ	
100 日以上の穀物飼育 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	

<i>Pasture Fed Beef, Sirloin from Australia – 200g</i>	5000yen
パスチャーフェッド サーロイン	
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大級のパスチャーフェッド（牧草牛）	

<i>Lamb Shoulder ~Hard Clam & Vegetable Soup Style ~</i>	4500 yen
<i>hard clam shell, bamboo shoot, turnip</i>	
ラム肩コース ~白蛤と旬野菜のスープ仕立て~	
貝出汁 筍 カブ	

<i>“Kyo-Gamo” Duck Loin from Kyoto, Japan</i>	4200 yen
<i>berry sauce, mashed potatoes</i>	
京都産 京鴨コース	
ベリーソース マッシュポテト	

<i>Rack of Lamb (2pcs)</i>	4000 yen
<i>baba ganoush, marinated eggplant</i>	
ラムラック	
ババガヌーシュ ナスのマリネ	

<i>“SANGENTON” Pork Shorlder from Japan – 150g</i>	3200 yen
<i>sichuan pepper, peach, peanut, bell pepper</i>	
三元豚肩コース	
花椒のソース 黄桃 ピーナッツ 甘長唐辛子	

<i>Today’s Grilled Fish</i>	3000 yen
<i>squid ink, hosta plant, aralia sprout</i>	
本日の鮮魚	
イカスミ うるい タラの芽	

Side

<i>Gnocchi Frites</i>	600 yen
ニョッキフリット	
<i>Parmesan Fried Potatoes</i>	600 yen
パルメザンフライドポテト	
<i>Romaine Lettuce Salad w/ Home-made Ricotta Cheese</i>	800 yen
リコッタチーズとロメインレタスのサラダ	
<i>Sautéed Anchovies-Mushrooms w/ Stewed Lamb</i>	800 yen
煮込みラムとマッシュルームのアンチョビソテー	
<i>Creamy Mashed Potatoes</i>	900 yen
クリーミーマッシュポテト	

※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。 ※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。

Tax inclusive. 10% service charge will be added.

For those who order a la carte, we charge 200 yen per person for bread.