

# Ironbark

## Grill & Bar

### Oysters

フレッシュオイスター	1P 600yen	6P 3000yen	12P 6000yen
牡蠣のキルパトリック ベーコン BBQソース	1P 800yen	6P 4000yen	12P 8000yen

### Salad

季節野菜のサラダ キヌア アボカド コーンズブラウト	1800yen
イタリア産 ブラータチーズのカプレーゼ フルーツマト マイクロバジル	2100yen
ビーツのサラダ ライムハニードレッシング トレビス 胡桃	1500yen

### Starters

タスマニア州 オーシャントラウトの低温コンフィ 夏クレソン マンゴー ヨーグルト	1800yen
南オーストラリア州 ミナミマグロのカルパッチョ 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 プチトマト ブロccoli	2200yen
とうもろこしの冷製スープ ゴールドラッシュ 枝豆 ベーコン	1200yen
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	1500yen
シャルキュトリープレート ハモンセラノ ラムハム サラミ モルタデッラ 鴨のテリーヌ	2200yen

### Side

ニョッキフリット	600yen
バルメザンフライドポテト	600yen
リコッタチーズとロメインレタスのサラダ	800yen
煮込みラムとマッシュルームのアンチョビソテー	800yen
3種のじゃがいも マッシュポテト	1000yen

### Grilled

厳選黒毛和牛 - 150g 日本を代表する黒毛和種 厳選した名産牛ををご用意しております	7000yen
キングアイランドビーフ ファイレ - 200g 赤身の旨さを追求する為、牛にとって最も快適な環境で肥育した世界最高峰のナチュラルビーフ	6000yen
キングアイランドビーフ リブローズ - 200g 世界一といわれる綺麗な空気、澄んだ水、ミネラル豊富で栄養価の高いマメ・イネ科牧草で育ったグラスフェッドの最高峰	5000yen
活蝦夷鮑とラム肉と旬野菜のスープ仕立て 甘長唐辛子 ナス オクラ	4500yen
オーストラリア産 仔羊 2P ババガヌーシュ ナスのマリネ	4000yen
鳥取県産 大山どり トレビス ヘーゼルナッツ ペッパーコーンマスタード	3500yen
天然真鯛のグリル パプリカ イクラ バニラ	3000yen
オーストラリア産ウインタートリュフ 世界的に評価の高いトリュフでお選びいただいたグリルをより華やかな一品に仕上げます	+1000yen

### Surf & Turf

サーフ & ターフとは…アメリカのレストラン発祥の「海の幸」と「山の幸」の盛り合わせ  
近年のオーストラリアでも親しみ深く愛されている料理の1つです  
当店では、オマール海老とお好みのビーフが選べる贅沢スタイルをご用意しております

	厳選黒毛和牛 - 150g	11000yen	
オマール海老	×	キングアイランドビーフ ファイレ - 200g	10000yen
		キングアイランドビーフ リブローズ - 200g	9000yen

※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いただきます