

Ironbark

Grill & Bar

Ironbark Course

15000yen

3 Kinds of Oysters

jew's mallow, tomato, corn

3種のフレッシュオイスター

モロヘイヤ トマト とうもろこし

Confit Ocean Lobster w/Caviar

summer watercress, mango, yogurt

オマール海老の低温コンフィ キャビア添え

夏クレソン マンゴー ヨーグルト

Fresh Abalone & Lamb Shoulder~Vegetable Soup stock Style~

japanese green pepper, eggplant, okra

活蝦夷鮑とラム肩ロース~旬野菜のスープ仕立て~

甘長唐辛子 ナス オクラ

"WAGYU" Beef from Japan

young corn, fig, flat lemon

黒毛和牛のグリル

ヤングコーン イチジク シークワーサー

Truffle Pasta

オーストラリア産 ウィンタートリュフパスタ

Melon Tart

melon, custard cream, litchi

メロンタルト

銚田メロン カスタード ライチ

Seasonal Signature Course

8500yen

~ Shirahae Course~

白南風コース

3 Kinds of Oysters

jew's mallow, tomato, corn

3種のフレッシュオイスター

モロヘイヤ トマト とうもろこし

Confit Ocean Trout from Tasmania w/Caviar

summer watercress, mango, yogurt

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

Lamb Shoulder w/Hard Clam & Vegetable soup stock

japanese green pepper, eggplant, okra

ラム肩ロース~白蛤と旬野菜のスープ仕立て~

甘長唐辛子 ナス オクラ

"KING ISLAND BEEF" Tenderloin - 100g

lemon myrtle, risotto, pepper sauce

キングアイランドビーフ ファイル -100g

レモンマートル リゾット ペッパーソース

(w/Black Truffle 黒トリュフ +1000yen)

(Truffle Pasta +1200yen)

(オーストラリア産 ウィンタートリュフパスタ +1200yen)

Aussie Pavlova

fig, panna cotta, balsamic

オージーパブロバ

イチジク パンナコッタ バルサミコ

Short Course

6500yen

(Wine Free Flow+2500yen)

ワインフリーフロー

Southern Bluefin Tuna Carpaccio

ginger & shallot dressing, snap pea, cherry tomato, broccoli

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 ブチトマト ブロッコリー

Today's Grilled Fish

bell pepper, salmon roe, vanilla

鮮魚のグリル

パプリカ イクラ バニラ

Outside Skirt, Beef Steak from Tasmania

lemon myrtle, risotto, pepper sauce

タスマニア州 牧草牛 ハラミ

レモンマートル リゾット ペッパーソース

"Hojicha" Semifreddo

roasted green tea, caramel sauce

ほうじ茶セミフレッド

食べるほうじ茶 カラメルソース

※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