

Specials of the month



アボカド・サワークリーム・マヌカハニーの ブルスケッタ Australian Avocado Bruschetta with sour cream and manuka honey on top 1pcs. 550yen



ボケロネス(鰯のマリネ) Natural Sardine with Lemon **550yen**



季節のパエリア Paella for the season

Large 4,200yen Small 2,800yen



オーストラリア産ラム生ハム スパイシー牛ハム

Australian Lamb Raw Ham and Spicy Beef Ham 1400yen



パテ・ド・カンパーニュ Pate de campagne **950yen**



オーストラリア産牛すじ肉の 赤ワイン煮込みチーズオーブン焼き

Oven baked Australian beef sinew stew with cheese on top

1,300yen



Starters





タスマニア産・生牡蠣『キャッツ・アイ・オイスター』

ハルーミチーズのオーブン串焼き

タスマニア産牡蠣料理『キャッツ・アイ・オイスター』 1 pcs. 600yen 【生牡蠣、焼き牡蠣、キルパトリックよりお選び下さい】

Tasmanian natural oyster "Cat's eye"

Please choose oyster natural, grilled or Kilpatrick.

ハルーミチーズのオーブン串焼き

1pcs. 800yen

(キプロス原産山羊と羊の塩漬けチーズ・トマト・バジル)

Skewered grilled haloumi cheese with tomatoes and basil leaves

農家直送野菜のピクルス

550yen

Pickled vegetables

フライドポテト (オーストラリア産トリュフ塩使用) Fried potatoes with Australian truffle salt

800yen

Salad



特製 Barrack サラダ

特製 Barrack サラダ

Large 1,450yen

(サラダケール・フェターチーズ・ブラックオリーブ・トマト・オニオン)

Small 800yen

Barrack salad (Kale, black olives, feta cheese, tomatoes and sliced onions)

農家直送野菜のグリル ~スパイシーパプリカソース~

1,500yen

Grilled vegetables with spicy capsicum sauce

チーズの盛り合わせ(2種)

1,100yen

Assorted cheese (2 kinds)



Entrée







天使の海老のアヒージョ

OZ ボール 白身魚のすり身と自家製マヨネーズのフィッシュボール OZ Ball (Minced fish and homemade mayonnaise fish ball)

1pcs. 550yen

天使の海老のアヒージョ

Angel shrimps Ajillo (in a hot garlic and olive oil sauce)

1,760yen

ジャンボマッシュルームのアヒージョ

Jumbo mushroom Ajillo (in a hot garlic and olive oil sauce)

990yen

タスマニア産サーモンのクリームコロッケ~トマトバターソース~ *6pcs. 1,400yen Tasmanian salmon cream croquette with buttered sauce*

タスマニア産サーモンの炙りマリネ~ディルマヨネーズ添え~

1,800yen

Seared marinated Tasmanian salmon with dill mayonnaise

ローストビーフ ケールのサラダ添え

1,400yen

Roast beef with Kale salad

オーストラリア産ラム挽き肉のサモサ

2pcs. 700yen

Australian lamb samosa



オーストラリア産ラム挽き肉のサモサ



タスマニア産サーモンのクリームコロッケ ~トマトバターソース~



タスマニア産サーモンの炙りマリネ ~ディルマヨネーズ添え~



Our Specialty

西オーストラリア名物



チリマッスル

~ムール貝のピリ辛トマトソース煮込み~

Chili mussels ~Fremantle style~

2,480yen

辛さをお選びください 小辛 中辛

Please choose from MILD / HOT / VERY HOT

〆のピリ辛中華麺

残ったスープに麺を入れたオリジナルの〆料理です。

Finishing off the meal with noodle in chili mussels soup.

1 玉 550yen



Main



オーストラリア産リブロースステーキ 400g 400g Australian rib-eye steak 6,400yen



64 Barrack st. オリジナルチキンパルマ
64 Barrack st. original chicken parmigiana 2,100yen



オーストラリア産サーロインステーキ 150g アンガス牛ロンググレインフェッド200 日肥育 150g Australian Angus beef sirloin steak 3,800yen grain fed for 200 days



オーストラリア産 ラムチョップのオーブン焼き(2 本) Grilled Australian lamb chops (2 pieces) 3,400yen _{追加 1} 本 1,700yen



フィッシュ&チップス 〜自家製タルタルソース添え〜 Fish & Chips with homemade tartar sauce



オーストラリア産牛スジ肉のボロネーゼパスタ Bolognese Pasta Large (150g) 1,600yen Small (100g) 1,100yen

シェフのおすすめ・本日のパスタ Pasta of the day Large (150g) **2,000yen** Small (100g) **1,400yen**

2,000yen



Dessert



バスクチーズケーキ



チョコとクリームチーズのテリーヌ

バスクチーズケーキ Basque cheesecake	900yen
チョコとクリームチーズのテリーヌ Chocolate and Cream Cheese Terrine	800yen
塩ミルクアイスクリーム Salted milk ice cream	400yen



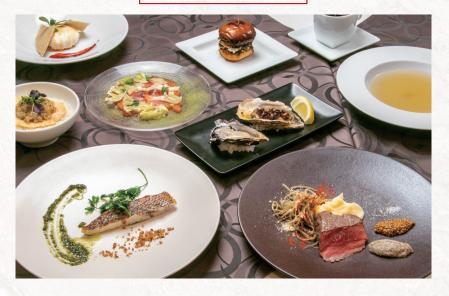
Seasonal Australian Course

季節のオーストラリアンコース

季節の食材を使ったディナーコースメニューです

おひとり様税込み 10,000yen

要予約・前日までにご予約ください One day advanced reservation required.



タスマニア産牡蠣の2種盛り(キャッツアイ)2pcs 生牡蠣、焼き牡蠣、キルパトリックより2種をお選びください。

Tasmanian Oyster "Cat's Eye" 2 pcs Please choose oyster natural, grilled, or kilpatrick.

ライスチップス、オーストラリア産エビのタルタル

Australian Prawn Tartar on Rice Chips

自家製パストラミのスライダーバーガー

Homemade Pastrami Slider Burger

タスマニア産サーモンのカルパッチョ~オーストラリア産ラズベリービネガードレッシング~

Tasmanian Salmon Carpaccio with Australian Raspberry Vinegar Dressing

コンソメスープ

Consomme Soup

愛媛県産みかん愛鯛のロースト~バジルソース~

Roasted Love Sea Bream from EHIME with Basil Sauce

オーストラリア産サーロインステーキ、きんぴらごぼう

Australian Sirloin Steak with Cooked Burdock Root

クレームダンジュ~西オーストラリア産マヌカハニーと共に~

Crème d'Anjou with WA Manuka Honey

コーヒー、紅茶、ハーブティー

Coffee, Tea or Herb Tea