

# DINNER MENU



## Starters

グリーンオリーブとブラックオリーブの盛り合わせ .....	550
Assorted green and black olives	
ハルミチーズのオープン串焼き (キプロス原産 山羊と羊の塩漬け熟成チーズ・トマト・バジル) .....	1本/550
Grilled skewered haloumi cheese with tomato and basil leaves (one skewer)	
農家直送野菜のピクルス .....	500
Pickled variety of vegetables	
ボケロネス(イワシの酢漬け) .....	500
Vinegared fresh sardines	
フライドポテト～自家製タルタルソース&チリトマトソース～ .....	800
Home made chips with tartar and tomato sauce	

## Entrée

オーストラリア産ラム・タンのスパイシー串焼き .....	1本/700
Grilled skewered lamb tongue with spicy sauce	
天使の海老のアヒージョ .....	1300
Angel shrimp Ahijo (in a hot garlic and olive oil sauce)	
ジャンボマッシュルームのアヒージョ .....	900
Jumbo mushroom Ahijo (in a hot garlic and olive oil sauce)	
カニたっぷりクリームコロケ～ジェノバ&トマトソース～ .....	1000
Croquette with an abundance of crab meat with Genovese and tomato sauce	
軽く炙ったタスマニア産サーモンのマリネ ～フレッシュハーブとディルマヨネーズ～ .....	1300
Marinated lightly roasted Tasmanian salmon with fresh herb and dill mayonnaise	
農家直送野菜のグリル～スパイシーパプリカソース～ .....	1200
Grilled vegetables from our contracted farmer with spicy paprika sauce	
天使の海老とカニとアボカドのタルタル .....	1000
Prawn and avocado tartar	

# Our Speciality

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】 ..... 1800

辛さ選べます **小辛** **中辛** **大辛**

CHILLI MUSSEL (W.A. STYLE)  
(Please choose from HOT, MEDIUM HOT or VERY HOT)

シメのピリ辛麺 ..... 麺1人/400

残ったスープに麺を入れたシメの定番です

NOODLE after chilli mussel sauce  
Chef makes NOODLE in soup mixed with chilli mussel sauce after eaten  
(400 per person)

## Main

オーストラリア産 ロンググレインフェッド牛サーロインステーキ150g  
アンガス牛グレインフェッド200日肥育 ..... 3400  
150g Australian Angus beef sirloin steak grain fed for 200 days

オーストラリア産牛タンのロースト  
～ごま油のパウダー、柚子のレモン塩を添えて～ ..... 2800  
Australian roasted beef tongue with sesame sauce and "YUZU" salt

オーストラリア産ラムチョップのオーブン焼き(2本) ..... 2400  
2 pieces of grilled Australian lamb chops 追加1本/1200

オーストラリアンフィッシュアンドチップス  
～自家製タルタルソース～ ..... 1500  
Fish and Chips ~Home made tartar sauce~

本日の白身魚(グリル・ポワレ) \*調理法をお選びください ..... 1800  
Fish of the day (Please choose your favourite style  
of cooking from GRILLED and STEAMED)

じっくり煮込んだオーストラリア産ラム・ショルダーの煮込みと季節の野菜のグリル ..... 2000  
Braised Australian lamp shoulder with grilled seasonal vegetables

メルボルン名物 チキンパルマ(チキンパルメジャーノ) ..... 1900  
Chicken Parma (Parmesan)

## Paella & Pasta

フリーマントルスタイル 濃厚シーフードパエリア ..... M/2500(2~3人前)  
Paellia Freemantle (WA) style with seafood inside L/3800(3~4人前)

オーストラリア産 牛スジ肉のボロネーゼパスタ ..... S/800(100g)  
Spaghetti Bolognese (made with Australian beef) M/1200(150g)

オーストラリア産 カラスミのパスタ ..... S/1500(100g)  
Spaghetti marinated with Australian mullet roe M/2000(150g)

# Salad & Cheese

特製Barrack サラダ  
(サラダケール・フェタチーズ・ブラックオリーブ・トマト・レッドオニオン) ..... **1350**  
Barrack salad (Original) ..... Half / **750**  
w black olive, feta cheese, kale, tomato and slices of onion

チーズ盛り合わせ  
(フェタチーズ・ゴルゴンゾーラピカンテ・  
カマンベール・ミモレット・スモークチーズ) ..... 2種 / **1000**  
Assorted Cheese ..... 5種 / **2000**  
Cheese selection; Gorgonzola, Fete,  
Camembert, Smoke Cheese, Mimolette Cheese

# Dessert

オーストラリア大地のティラミス ~クランベリーソース~ ..... **850**  
Homemade Tiramisu with cranberry sauce

バスクチーズケーキ ~カシスソース~ ..... **800**  
Burnt Basque Cheesecake with cassis sauce



バゲット ..... 一切れ / **50**  
Baguette ..... one piece  
(二切れよりご注文頂けます)  
Minimum order 2 pieces

当店ではお通し料として、お1人300円いただいております。  
Otoshi (a small bite-sized appetizer) charge ¥300 per guest.



# Today's Course Menu

## 本日のコースメニュー

### 6000



アミューズ (本日のスープと一口料理)  
Amuse (Small soup and one bite appetizer of the day)

ハルーミチーズのオープン焼き  
Grilled skewered halloumi cheese w tomato and basil leave

タスマニア産サーモンのマリネ  
Scorched Tasmanian salmon on its surface

こだわりフライドポテト  
Home-made chips w two kinds of sauce



Barrack名物

チリマッスル【ムール貝のピリ辛トマトソース煮】

辛さ選べます **小辛** **中辛** **大辛**

Chilli mussels WA style  
(Please choose from **HOT**, **MEDIUM HOT** or **VERY HOT**)

サラダケールのサラダ  
Kale salad w special dressing on

クイーンズランド産ロンググレイインフェッドサーロインステーキ  
と オーストラリア産ラムチョップのオープン焼  
QLD 150 days grain fed sirloin steak and Australian lamp chop

シーフードパエリア フリーマントルスタイル  
Seafood paelia WA Freemantle style

本日のデザート  
Small dessert of the day

入荷状況により内容が変更になる場合があります | Menu items may change depending on availabilities

ご注文は2名様より承ります | Mimimum order 2 person

料金はお1人様分となります | Above price is for per person