

Nyūsuretā

PREFECTURE 48 — 四十八県

Where there is smoke, there is fire.

Experience the vibrant energy of Tokyo streets and the rich tradition of robata grilling, with smoky, expertly grilled meats and seasonal produce in a lively, communal setting that blends tradition and innovation.

東京の街の活気と、伝統の技が織りなす本場の 炉端焼きをご体験いただけます。炉端焼きの伝統と革新が融合し、熟練の技で焼く肉、そして、季節ごとに変わる旬の食材をお楽しみください。

What is Robata? 炉端とは？

Robata, meaning “fireside cooking,” is a Japanese charcoal grilling tradition. It’s all about simplicity, seasonality, and smoky flavours, turning fresh produce into something extraordinary. Experience the ritual, warmth, and joy of robata at Ibushi.

炉端は「炉端で調理する」という意味で、日本の炭火焼きの伝統です。シンプルさ、季節感、スモーキーな風味が特徴で、新鮮な食材を特別なものにしてくれます。Ibushiで炉端の儀式、温かさ、楽しさを体験してください。



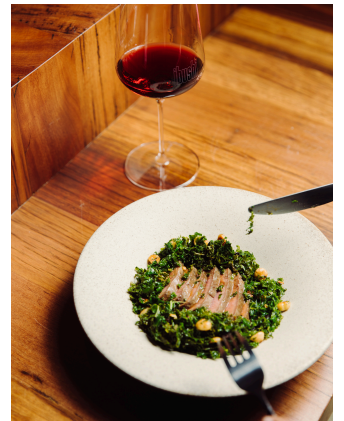
炉の火があるところ、香ばしい焼きの匂い。

Marrunga Lamb

マルンガラムのご紹介

Our new menu highlight: Marrunga Lamb, prized for its exceptional marbling and flavour. Served with smoky eggplant purée, sautéed kale, tare sauce, and sweet currants, it’s a dish that’s bold, rich, and perfectly balanced.

新しいメニューのハイライト: マルンガラムは、その並外れた霜降りと風味で高く評価されています。スモーキーなナスのピューレ、ソテーしたケール、タレソース、スイートカラントを添えたこの料理は、大胆でリッチ、そして完璧なバランスです。



Meet the Chef!

シェフクリスキム
Chris Kim



Chef Chris Kim brings culinary excellence to Ibushi as Head Chef. With experience from Sydney icons like Tetsuya’s, Mjølner, and SEPIA, he’s known for his bold creativity and meticulous attention to detail. At Ibushi, Chef Chris masterfully showcases the smoky art of robata grilling, creating unforgettable dishes that celebrate tradition and innovation.

シェフクリスキムは、ヘッドシェフとしてIbushiに料理の卓越性をもたらします。Tetsuya’s、Mjølner、SEPIAなどのシドニーの名店での経験を持つ彼は、大胆な創造性と細部への細心の注意で知られています。Ibushiでは、シェフクリスがスモーキーな炉端焼きの芸術を巧みに披露し、伝統と革新を称える忘れられない料理を生み出しています。

Lunch at Ibushi

ランチ

Now open for lunch! Join us every Thursday and Friday from 12–2pm. Enjoy our robata-grilled dishes, smoky flavours, and vibrant dining atmosphere.

ランチ営業中! 毎週木曜と金曜の12時から2時までご来店ください。炉端焼き料理、スモーキーな風味、活気あるダイニングの雰囲気をお楽しみください。

Every Thu & Fri from 12–2pm.





ibushi

Charcoal Grilled Flatbread, Whipped Kombu Curd	10ea
Oyster, Sushi Vinaigrette	7ea
Jumbo Grilled Oyster, Mentai, Guanciale	16ea
Tuna Tartare, Yuzu Kosho, Crispy Sushi Rice, Avruga	11ea
Prawn Tsukune, Taragon Mayonaise, Puffed Rice	12ea
Beef Tartare, Confit Yolk Emulsion, Mustard Leaves, Lotus Crisps	24
Snapper, Shiso, Bergamot Oil, Pickled Kohlrabi, Burnt Citrus Salt	26
SA Calamari, Peas, Asparagus, Nori Dressing	26
Ikura Don, Salmon Zuke, Wasabi Foam	34
Broccoli, Edamame, Miso Ranch Dressing	22
Market Fish, Sumiso, Baby Green Shallot	34
Duck, Sansho Pepper, Plum Soy Glaze, Radicchio, Beetroot	44
Marrunga Lamb, Smoked Eggplant, Green Kale, Tare Sauce	60
Wagyu Chuck Tail, Seasonal Mushrooms, Kombu Dashi	65
Garlic Shoots, Almond Cream, Karasumi	16
Lettuce, Grapes, Pink Pepper, Brown Rice Vinegar	13
Crispy Potato, Shishito and Shallot Cream, Tobiko, Wasabi Oil	16

Our menu is subject to seasonal availability

All prices inclusive of GST

A minimum credit card surcharge of 1.5% applies

A 15% surcharge applies to Sundays and public holidays

