



Opening hours: 6.30 pm - 10:30 pm. / 営業時間: 午後6時半から10:30

TEPPANYAKI

JIMBARAN BAY

Entrée / エントリー

Cucumber sunomono & spicy tuna roll /
キュウリの酢の物 & スパイシーナロール

Fresh vegetables bean sprout, bell pepper & zucchini /
新鮮野菜、もやし、パプリカ & ズッキーニ

Fresh salmon and scallop with white wine soy /

サーモンとホタテ貝、白ワイン・ソイソース

Prawn with mayo & butter lemon sauce /

海老マヨネーズ & バターレモンソース

Fresh tuna or barramundi, onion with garlic yuzu ponzu sauce /

新鮮なマグロまたはバラマンディ、オニオン、ニンニク 柚子ポン酢

Fried rice & miso soup / 焼きめし & 味噌汁

Anmitsu with vanilla & red bean sauce / クリームあんみつ

690

APPETIZER & SALAD

KO Selection Platter / 砧 特選盛り合わせ

Salmon temari sushi, beef foie gras, prawn dashi jelly, edamame, unagi cream cheese roll /
マグロ薄造り、白身魚 & 蟹の天ぷら甘酢ポン酢、辛子味噌

145

Creamy Shrimp Tempura / クリーミーなエビの天ぷら
Crunchy shrimp with creamy spicy sauce /
カリカリに揚げたエビとクリーミーなスパイシーソース

130

Hamachi Green Chili Yuzu Soy / ハマチ、グリーンチリと柚子と醤油
Fresh yellow tail sashimi with green chili, yellow pear and yuzu sauce /
新鮮なハマチの刺身、グリーンチリ、梨、柚子ソース

175

Red Snapper Yuzu Honey / レッドスナッパー ゆずはちみつ

Fresh red snapper sashimi, red and yellow capsicum, micro green, truffle oil, bamboo salt and yuzu honey /
新鮮な鯛の刺身、赤と黄色の唐辛子、マイクロ緑、トリュフオイル、竹塩とゆずはちみつ

140

Crispy Rice / クリスピーライス

Deep fried sushi rice with spicy tuna or salmon
揚げたご飯とスパイシーツナもしくはサーモン

140

Tuna Tataki / マグロのたたき

Pan seared tuna yuzu ponzu with momiji arashi and grated ginger /
マグロのたたき、柚子ポン酢、紅葉おろし、おろし生姜

120

Scallop Mango Salsa / ホタテのマンゴーサルサ

Pan seared scallop with mango salsa and yuzu jalapeno sauce and grapeseed oil /
ホタテのソテー、マンゴーサルサ、柚子ハラペニヨソース、グレープシードオイル

175

Tori Karaage / 鶏唐揚げ

Deep fried chicken with amazu ponzu sauce / 鶏の唐揚げ、甘酢ポン酢

75

Wagyu Beef Gyoza / 和牛餃子

Dumpling filled with minced wagyu beef, vegetable with pumpkin puree and yuzu ponzu / 鶏の唐揚げ、甘酢ポン酢

185

Spicy Salmon Salad / ピリ辛サーモン・サラダ

Fresh salmon salad with spicy ponzu dressing /
サーモンサラダ、ピリ辛ポン酢ドレッシング

140

Prawn Tempura Salad / 海老天ぷらサラダ

Deep fried prawn tempura with Bedugul vegetables and yuzu takesumi dressing /
ブドウの野菜や柚子takesumiドレッシング揚げ海老の天ぷら

140

A LA CARTE

Wagyu Sirloin with Red Wine Soy Sauce /

和牛サーロイン、赤ワイン醤油ソース

700

Angus Tenderloin with Ginger Teriyaki Sauce /

410

アンガスビーフのテンダーロイン、生姜照り焼きソース

Boneless Chicken Leg Teriyaki with Sesame /

156

骨なし鶏もも肉の胡麻照り焼き

Lobster with Yuzu Ponzu / ロブスター、柚子ポン酢

450

Prawn with Yuzu Mayo and Spicy Garlic /

エビ、柚子マヨネーズ、スパイシーガーリック

265

Sea Scallop with Butter Ponzu / ホタテ、バターポン酢

265

Tasmanian Salmon with Garlic Butter Sake Soy /

262

タスマニア産サーモン、ガーリックバター酒醤油

Barramundi with Onion and Yuzu Ponzu /

190

バラマンディ、オニオン、柚子ポン酢

Yellow Fin Tuna with Ponzu Garlic Sauce /

240

キハダマグロ、ポン酢ガーリックソース

Foie Gras Eggplant with Balsamic Sauce /

270

フォアグラ、茄子、バルサミコソース

Lamb Chops with Spicy Red Garlic Miso /

410

ラムチョップ、スパイシーな赤ガーリック味噌

アラカルト料理は味噌汁およびご飯と共に供されます

DESSERT

Macha Tea Rolls Orange Jelly / 抹茶ロールとオレンジジュレ

Green tea roll, orange jelly finished with vanilla caulis and tofu ice cream /
抹茶ロール、オレンジゼリー、バニラソース、豆腐アイスクリーム

85

Ogura Cheese Cake with Green Tea Gelato Ice Cream /

小倉チーズケーキと緑茶ジェラートアイスクリーム

84

Red bean cheese cake with gelato green tea ice cream /

ジェラート抹茶アイスクリームと小豆のチーズケーキ

Banana Teppanyaki Vanilla Gelato Ice Cream /

バナナ鉄板焼き、バニラジェラートアイスクリーム

90

Crepes banana roll teppanyaki with vanilla gelato ice cream /

鉄板焼きのバナナクレープロール、バニラジェラートアイスクリーム

KO Tropical Fresh Fruit with Strawberry Sorbet /

KO 新鮮なトロピカルフルーツ、イチゴのソルベ

90

Assorted tropical fresh fruit with strawberry sorbet

新鮮なトロピカルフルーツ各種、イチゴのソルベ

Chocolate Cake Tofu Ice Cream /

チョコレートケーキ豆腐アイスクリーム

95

Japanese chocolate cake with tofu ice cream and crispy feuilletine

日本のチョコレートケーキ、豆腐アイスクリームとクリスピーフィユティーヌ添え

RAW FOOD / 生鮮料理

The raw food diet is simply a return to food in its natural state – the food we were meant to eat. Raw food has several benefits such as for health, weight loss, beauty, energy and stamina, mental clarity and focus, emotional balance and spiritual connection.

生鮮料理では、自然の素材のありのままの風味を味わっていただけます。生のままお召し上がりいただくことで、健康、ダイエット、美容、エネルギー、スタミナに効果があるだけでなく、爽快感、集中力の向上、心の安定が得られたり、自然との精神的なつながりを感じたりできます。

Raw cucumber roll with grated jicama, tosaka seaweed and coriander leaf finished with miso honey vinegar 90
胡瓜と摩り下ろしたヒッカマ(メキシコ原産、豆科のお野菜/ジャガイモ、大根の仲間)コリアンダー葉、トサカに見だてた海苔に味噌、蜂蜜、酢のソース和え

Raw coconut wrap with yellow mango, enoki mushroom, ginger teriyaki tomato salad with coriander green chili dressing 140
生ココナツで巻いた黄マンゴー、エノキキノコ、ジンジャー・テリヤキのトマトサラダと、コリアンダーゲリーンチリドレッシング和え

Raw cashew nut tofu with tsukemono vinegar and sweet chili sauce 140
生のカシューナッツ豆腐とお漬物に酢と甘いチリソース和え

Raw pumpkin wrap with cashew nut cheese, oba leaf and Jimbaran salsa 140
カシューナッツチーズの生カボチャ巻き、オオバ葉、ジンバランササのサラダ

Lemon pie with mango sauce, kaffir lime jelly and strawberry 120
レモンパイとマンゴーソース、カフェライムゼリー(ハーブの一種)とイチゴ

THE KO EXPERIENCE

Entrée / エントリー

Tuna karashi miso & creamy spicy tempura /
マグロの辛子味噌、クリーミーでスパイシーな天ぷら

Fresh vegetables bean sprout, bell pepper & zucchini /
新鮮野菜、もやし、パプリカ & ズッキーニ

Prawn & scallop with butter ponzu sauce /
エビとホタテのバターポン酢ソース

Unagi, foie gras & potato with eel sauce /
ウナギ、フォアグラ、ポテト、蒲焼きソース

Fresh salmon with butter lemon soy sauce /
新鮮なサーモン、レモンバター醤油

Wagyu beef sirloin with red wine soy sauce /
和牛サーロイン、赤ワイン醤油ソース

Fried rice or garlic fried rice / 炒飯またはガーリックライス

Miso soup / 味噌汁

Macha tea rolls orange jelly / 抹茶ロールケーキとオレンジジュレ

990

ULUWATU

Entrée / エントリー

Tuna sashimi & California roll / マグロの刺身 & カリフォルニアロール

Fresh vegetables bean sprout, bell pepper & zucchini /
新鮮野菜、もやし、パプリカ & ズッキーニ

Fresh half lobster with lemon butter soy /
ロブスター1/2尾、レモンバター醤油

Barramundi & onion with yuzu ponzu /
バラマンディとオニオン、柚子ポン酢

Beef tenderloin with red wine soy sauce /
ビーフテンダーロイン、赤ワイン醤油ソース

Fried rice & miso soup / 炒飯、味噌汁

Banana teppanyaki vanilla gelato ice cream /
バナナの鉄板焼き、バニラジェラートアイスクリーム

890

Vegetarian teppanyaki set menu available
ベジタリアン鉄板焼きセットメニューもご用意しております。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have /
お食事のアレルギーや、食べれない食品、食材などあります場合はスタッフまでお申し付け下さい。

Price is thousand rupiah and subject 10% service charge & 11% government tax

表示価格はいずれも1000ルピア単位です。上記の価格に加えて10%のサービス料と11%の税金を申し受けます。



Opening hours: 6.30 pm - 10:30 pm. / 営業時間: 午後6時半から10:30

RAW FOOD / 生鮮料理

The raw food diet is simply a return to food in its natural state – the food we were meant to eat. Raw food has several benefits such as for health, weight loss, beauty, energy and stamina, mental clarity and focus, emotional balance and spiritual connection. 生鮮料理では、自然の素材のありのままの風味を味わっていただけます。生のままお召し上がりいただくことで、健康、ダイエット、美容、エネルギー、スタミナに効果があるだけでなく、爽快感、集中力の向上、心の安定が得られたり、自然との精神的なつながりを感じたりできます。

Raw cucumber roll with grated jicama, tosaka seaweed and coriander leaf finished with miso honey vinegar 90
胡瓜と摩り下ろしたヒッカマ(メキシコ原産、豆科のお野菜/ジャガイモ、大根の仲間)コリアンダー葉、トサカに見立てた海苔に味噌、蜂蜜、酢のソース和え

Raw coconut wrap with yellow mango, enoki mushroom, ginger teriyaki tomato salad with coriander green chili dressing 140
生ココナツで巻いた黄マンゴー、エノキキノコ、ジンジャーテリヤキのトマトサラダと、コリアンダーグリーンチリドレッシング和え

Raw cashew nut tofu with tsukemono vinegar and sweet chili sauce 140
生のかշūナツ豆腐とお漬物に酢と甘いチリソース和え

Raw pumpkin wrap with cashew nut cheese, aba leaf and limbaran salsa 140
ガジョーナツチーズの生カボチャ巻き、オオバ葉、ジンバランサルサのサラダ

Lemon pie with mango sauce, kaffir lime jelly and strawberry 120
レモンパイとマンゴーソース、カフェライムゼリー(ハープの一品)とイチゴ

SUSHI & SASHIMI SELECTION / 寿司刺身セレクション

◆ Sushi Sashimi Chef's Choice / シェフ特選寿司・刺身
8 pcs (1 tuna, 1 salmon, 1 ebi sushi, 1 spicy tuna, 1 unagi cream cheese roll, 2 tuna, 1 salmon sashimi)
8貫(寿司:マグロ1、サーモン1、海老1、スパイシーツナ1、鰻クリームチーズ巻き1、刺身:マグロ2、サーモン2) 220

◆ Sushi Sashimi Special / 寿司・刺身スペシャル
14 pcs (2 tuna, 2 salmon, 2 ebi sushi, 2 spicy tuna, 2 unagi cream cheese roll, 2 tuna, 2 salmon sashimi)
14貫(寿司:マグロ2、サーモン2、海老2、スパイシーツナ2、鰻クリームチーズ巻き2、刺身:マグロ2、サーモン2) 290

◆ Sushi Sashimi Selection / 特選寿司・刺身
24 pcs (4 tuna, 4 salmon, 1 ebi, 1 hokigai sushi, 2 spicy tuna, 2 unagi cream cheese roll, 2 tuna, 2 salmon, 2 hamachi sashimi, 4 spider roll)
24貫(寿司:マグロ4、サーモン4、海老1、ホッキ貝1、スパイシーツナ2、鰻クリームチーズ巻き2、刺身:マグロ2、サーモン2、ハマチ2、スパイダーロール4) 455

APPETIZER / 前菜

◆ KO Selection Platter / KOセレクションメニュー
Salmon temari sushi, beef foie gras, prawn dashi jelly, edamame, unagi cream cheese roll
サーモンの手まり寿司、ビーフフォアグラ、エビ出汁ゼリー、ウナギクリームチーズ巻き 145

◆ Creamy Shrimp Tempura / クリーミーなエビ天ぷら
Crunchy shrimp with creamy spicy sauce
カリカリに揚げたエビとクリーミーなスパイシーソース 130

◆ Hamachi Green Chili Yuzu Soy / ハマチ、グリーンチリと柚子醤油
Fresh yellow tail sashimi with green chili, yellow pear and yuzu sauce
新鮮なハマチの刺身、グリーンチリ、梨と柚子ソース 175

Red Snapper Yuzu Honey / レッズナッパー ゆずはちみつ
Fresh red snapper sashimi, red and yellow capsicum, micro green, truffle oil, bamboo salt and yuzu honey
新鮮な鯛の刺身、赤と黄色の唐辛子、マイクロ緑、トリュフオイル、竹塩とゆずはちみつ 140

Crispy Rice / クリスピーライス
Deep fried sushi rice with spicy tuna or salmon
揚げたご飯とスパイシーツナもしくはサーモン 140

Tuna Tataki / マグロのたたき
Pan seared tuna yuzu ponzu with momiji arashi and grated ginger
マグロのたたき、柚子ポン酢、紅葉おろし、おろし生姜 120

Scallop Mango Salsa / ホタテマンゴーサルサ
Pan seared scallop with mango salsa and yuzu jalapeno sauce and grapeseed oil
ホタテのソテー、マンゴーサルサ、柚子ハラペニヨソース、グレープシードオイル 175

Tori Karaage / 鶏唐揚げ
Deep fried chicken with amazu ponzu sauce
鶏の唐揚げと甘酢ポン酢ソース 75

Wagyu Beef Gyoza / 和牛餃子
Dumpling filled with minced wagyu beef, vegetable with pumpkin puree and yuzu ponzu / 鶏の唐揚げ、甘酢ポン酢 185

SALAD / サラダ

◆ Spicy Salmon Salad / スパイシー・サーモン・サラダ
Sliced fresh salmon salad with spicy ponzu dressing
フレッシュサーモンのサラダ、ピリ辛ポン酢ドレッシング 140

Prawn Tempura Salad / エビの天ぷらサラダ
Deep fried prawn tempura with Bedugul vegetables and yuzu takesumi dressing
ブドウグルの野菜や柚子竹炭ドレッシング揚げ海老の天ぷら 140

◆ Tuna Tataki Sashimi Salad / マグロのたたき刺身サラダ
Pan seared yellow fin tuna with bedugul vegetables and japanese dressing
キハダマグロのたたき、ブドウグル産野菜、和風ドレッシング 140

SOUP, RICE & NOODLE / スープ、麺類

Mushroom and Tofu Soup / マッシュルームと豆腐のスープ
Dashi soup with assorted mushroom and tofu
マッシュルームと豆腐のすまし汁 120

Spicy Seafood Soup / ピリ辛海鮮スープ
Shrimp, scallop, mussel soup with light spicy garlic
海鮮、ホタテ貝、ムール貝のスープとピリ辛ガーリック 140

Nabeyaki Udon / 鍋焼うどん
Dashi noodle soup with chicken, vegetables, shrimp tempura and egg
serve in a casserole / 鶏肉、野菜、エビ天ぷら、たまご 145

Tofu and Vegetables Nabe / 豆腐と野菜鍋
Dashi soup with assorted mushroom, Bedugul vegetables and
tofu casserole / 野菜のスープ 130

Chicken Chanko Nabe / 鶏ちゃんこ鍋
Dashi soup with assorted vegetables, tofu, enoki mushroom chicken and
chicken meat ball in casserole / 鶏肉と野菜のスープ 145

Beef Udon / 肉うどん
Sliced beef with thick wheat noodles in savory broth / 牛肉、うどん 165

Yaki Udon / 焼きうどん
Stir fried thick wheat noodles with chicken, shrimp and vegetables
鶏肉、エビ、野菜 145

Tempura Udon or Soba / 天ぷらうどん、又はそば
Prawn tempura with thick wheat noodles or buckwheat noodles in savory
broth / エビ天ぷら 145

Chirashi Sushi / ちらし寿司
Sushi rice topped with fresh salmon, tuna, hamachi, hokigai, salmon
caviar and tamago yaki
新鮮なサーモン、マグロ、ハマチ、ホッキ貝、イクラ、たまご焼き 250

Wagyu Sukiyaki Jyu / 和牛すき焼き重
Stewed rice topped with wagyu beef, vegetable, tofu and sukiyaki sauce
/ 焙じ米は和牛、野菜、豆腐やすき焼きのたれをトッピング 380

MAIN COURSE / 主菜

Wagyu Beef Teriyaki and Spicy Miso /
和牛照り焼き、スパイシー味噌、
Grilled kiwami wagyu beef with teriyaki and spicy miso sauce
極和牛の照り焼き、スパイシー味噌ソース 700

Beef Tenderloin Teriyaki / ビーフテンダーロインの照り焼き
Grilled beef tenderloin teriyaki, shimeji mushroom, green tasparagus and
teriyaki sauce
ビーフテンダーロインの照り焼き、しめじ、グリーンアスパラガス、照り焼きソース 400

Prawn and Scallop Garlic Butter Ponzu /
エビとホタテのガーリックバターポン酢
Grilled jumbo prawn and scallop tempura, bedugul vegetable and garlic
buter ponzu
エビのグリルとホタテの天ぷら、ブドウグル産野菜、ガーリックバターポン酢 280

Lamb Chop Miso Crust / ラムチョップ、味噌クラスト
Grilled Australian lamb chop with spicy red miso and breadcrumb
オーストラリア産ラムチョップのグリル、スパイシー赤味噌 340

Chicken Katsu Curry / チキンカツカレー
Breaded chicken with potato, carrot, shimeji mushroom in
Japanese curry sauce
日本のカレーソースでジャガイモ、ニンジン、しめじとパン粉チキン 210

Black Cod Miso / 銀だら味噌
Grilled Alaskan cod fish with miso sauce
アラスカ産銀だらの味噌焼き 275

Beef Foie Gras Roll / ビーフ&フォアグラ・ロール
Slice beef roll with foie gras, shimeji mushroom and green asparagus
ビーフロールとフォアグラ、マッシュルームとアスパラガス 330

Salmon Teriyaki / サーモン照り焼き
Grilled tasmanian salmon with assorted bedugul vegetables
and Japanese mushroom
サーモンのグリル、しめじ、照り焼きソース 220

Barramundi Spicy Sakamushi / バラマンディのスパイシー
Steam fish barramundi with enoki mushroom, vegetables, dashi, sake,
soy sauce and chili garlic
スチーム魚バラマンディ 195

Lobster Mikadoyaki / ロブスター・カド焼き
Grilled whole lobster with miso, yuzu mayo and Bedugul vegetables
味噌、ゆずマヨネーズとブドウグル野菜のグリル全体ロブスター 460

HOT POT / 主菜

Shabu - shabu / しゃぶしゃぶ
Thinly sliced prime beef and seasonal vegetables with tofu cooked in a pot with
richly flavored dashi served with ponzu and gomadare sauce (cooked at your
table)
薄切り極上ビーフ、野菜、豆腐、しゃぶしゃぶスープ、ポン酢、ゴマだれソース (卓上で調理いたします) 380

Sukiyaki / すき焼き
Thinly sliced prime beef and seasonal vegetables with tofu cooked with sukiyaki
sauce (cooked at your table)
薄切り極上ビーフ、旬の野菜、豆腐すき焼き割り下 (卓上で調理いたします) 380

Yosenabe / 寄せ鍋
Japanese hot pot with dashi soup, assorted vegetables, tofu, prawn, scallop,
salmon, mussel, ponzu and gomadare sauce (cooked at your table)
ダシのスープ、各種野菜、豆腐、海老、ホタテ、サーモン、ムール貝の
日本の鍋をポン酢とゴマダレソースで (卓上で調理いたします) 380