




## 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  
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 90

 Raw coconut wrap with yellow mango, enoki mushroom, ginger teriyaki tomato salad with coriander green chili dressing  
生ココナッ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 140

 Raw cashew nut tofu with tsukemono vinegar and sweet chili sauce  
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 140

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

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

## 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 shrimp sushi, 1 spicy tuna, 1 eel cream cheese roll, 2 tuna, 1 salmon sashimi)  
8 貫(寿司:マグロ1、サーモン1、海老1、スパイシートナ1、鰻クリームチーズ巻き1、刺身:マグロ2、サーモン1) 220

  Sushi Sashimi Special / 寿司・刺身スペシャル


14 pcs (2 tuna, 2 salmon, 2 shrimp sushi, 2 spicy tuna, 2 eel cream cheese roll, 2 tuna, 2 salmon sashimi) /  
14 貫(寿司:マグロ2、サーモン2、海老2、スパイシートナ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 shrimp, 1 surf clam sushi, 2 spicy tuna, 2 eel cream cheese roll, 2 tuna, 2 salmon, 2 yellow tail 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、スパイシートナ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


Opening hours: 6.30 pm - 10.30 pm / 営業時間:午後6時半 - 午後10時半。

 Dishes are vegetarian in preparation / ヴェジタリアン用の料理

 Dishes are spicy in preparation or may be adjusted according to taste / 香辛料が含まれて降りますが、お好みに応じて調節可能。

 Dishes contains nut / ナッツを含む料理

 Dishes contains pork / シーフードを含む料理

 Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理

 Dishes contains dairy / 乳製品を含む料理




Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. /  
食材など御座いましたら、スタッフまでお申し付け下さい。

All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax / 価格の単位は全て1,000ルピーです。10%のサービス料と11%の税が加算されます。

## SUSHI SELECTION / 寿司セレクション

-  **Sushi Chef's Choice / シェフ特選寿司**  
 8 pcs (1 tuna, 1 salmon, 1 yellow tail, 1 ebi, 2 spicy tuna, 2 eel cream cheese roll)  
 8 貫 (マグロ 1、サーモン 1、ハマチ 1、海老 1、スパイシーツナ 2、鰻クリームチーズ巻き 2) 190
-  **Sushi Special / 寿司スペシャル**  
 14 pcs (2 tuna, 2 salmon, 2 yellow tail, 2 ebi, 2 spicy tuna, 4 eel cream cheese roll)  
 14 貫 (マグロ 2、サーモン 2、ハマチ 2、海老 2、スパイシーツナ 4、鰻クリームチーズ巻き 4) 340
-  **Sushi Selection / シェフ特選寿司**  
 24 pcs (4 tuna, 4 salmon, 4 yellow tail, 4 ebi, 4 spicy tuna, 4 eel cream cheese roll)  
 24 貫 (マグロ 4、サーモン 4、ハマチ 4、海老 4、スパイシーツナ 4、鰻クリームチーズ巻き 4) 500



## SASHIMI SELECTION / 刺身セレクション

-  **Sashimi Chef's Choice / シェフ特選刺身**  
 8 pcs (2 tuna, 2 salmon, 2 yellow tail, 2 scallops)  
 (マグロ 2、サーモン 2、ハマチ 2、ホタテ貝 2) 220
-  **Sashimi Special / 刺身スペシャル**  
 14 pcs (2 tuna, 2 salmon, 2 yellow tail, 2 scallop, 2 shrimp, 2 barramundi, 2 snapper)  
 (マグロ 2、サーモン 2、ハマチ 2、ホタテ貝 2、海老 2、白身魚 2、タイ 2) 290
-  **Sashimi Selection / 特選刺身**  
 24 pcs (4 tuna, 4 salmon, 4 yellow tail, 4 scallop, 2 shrimp, 4 barramundi, 2 snapper)  
 (マグロ 4、サーモン 4、ハマチ 4、ホタテ貝 4、海老 2、白身魚 4、タイ 2) 500











## SUSHI ROLLS / 巻き寿司

-  **KO Unagi Special Roll / 𩺰鰻スペシャル巻き**  
 Shrimp tempura, avocado, cream cheese, salmon caviar and grilled eel on top  
 海老の天ぷら、飛子、アボカド、クリームチーズ巻き 焼き鰻をトッピング 185
-  **KO Special Roll / 𩺰スペシャル巻き**  
 White fish, yellow tail, salmon, tuna, crab, avocado, scallion and tobiko  
 白身魚、ハマチ、サーモン、マグロ、蟹肉、アボカド、葱、飛子 160
-  **California Roll / カリフォルニア巻き**  
 Crab, avocado, cucumber, mayonnaise and salmon caviar  
 カニ、アボカド、キュウリ、マヨネーズ、飛子 170
-  **Spicy Tuna Roll / ピリ辛ツナ巻き**  
 Fresh yellow fin tuna with spicy sauce and spring onion  
 新鮮なキハダマグロ、スパイシーソース、青葱 120
-  **Spider Roll / スパイダー巻き**  
 Deep fried soft shell crab, scallion, avocado and salmon caviar  
 渡り蟹の唐揚げ、アボカド、飛子 110
-  **Vegetables and Cream Cheese Roll / ベジタブル&クリームチーズ巻き**  
 Assorted bedugul vegetables and cream cheese  
 レタス、赤キャベツ、アスパラガス、キュウリ、アボカド、クリームチーズ 115
-  **Rio Tokyo Roll / リオ東京ロール**  
 Prawn tempura, red onion, coriander, cucumber and spicy sauce  
 エビの天ぷら、赤玉ねぎ、コリアンダー、キュウリ、辛いたレ 125
-  **Foie Gras Unagi Roll / フォアグラウナギ巻き**  
 Pan seared foie gras, eel with cucumber and ell sauce  
 フォアグラのソテー、ウナギ、キュウリ、蒲焼きソース 185

## TEMPURA / 天ぷら


-  **Barramundi Tempura / パラマンディ天ぷら**  
 Barramundi tempura with coriander vinegar and amazu ponzu sauce  
 コリアンダー酢とポン酢でパラマンディの天ぷら 195
-  **Shrimp Tempura / 海老の天ぷら**  
 7 pcs shrimp tempura  
 海老 7尾 130
-  **Tempura Moriawase / 天ぷら盛り合わせ**  
 3 pcs shrimp, 1 pcs white fish and vegetables  
 海老 3尾、魚、野菜 90
-  **Yasai Tempura / 野菜の天ぷら**  
 Assorted vegetables tempura  
 各種野菜の天ぷら盛り合わせ 75


**SUSHI 寿司 2 PCS/ORDER**  
 ご注文ごとに 2 貫  
**SASHIMI 刺身 4 PCS/ORDER**  
 ご注文ごとに 4 切れ


-  **Maguro, tuna / マグロ** 82
-  **Sake, salmon / サーモン** 95
-  **Hamachi, yellow tail / ハマチ** 120
-  **Tai, snapper / 鯛** 62
-  **Shiromisakana, barramundi / 白身魚** 62
-  **Eby, shrimp / 海老** 53
-  **Unagi, eel / 鰻** 115
-  **Hokigai, surf clam / ホッキ貝** 110
-  **Tobiko, flying fish roe / 飛子** 62
-  **Ikura, salmon roe / イクラ** 125


Opening hours: 6.30 pm - 10.30 pm / 営業時間: 午後6時半 - 午後10時半。

 Dishes are vegetarian in preparation / ヴェジタリアン用の料理

 Dishes are spicy in preparation or may be adjusted according to taste / 香辛料が含まれて降りますが、お好みに応じて調節可能。

 Dishes contains nut / ナッツを含む料理

 Dishes contains pork / シーフードを含む料理

 Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理

 Dishes contains dairy / 乳製品を含む料理

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. /

食材など御座いましたら、スタッフまでお申し付け下さい。

All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax / 価格の単位は全て1,000ルピーです。10%のサービス料と11%の税が加算されます。

## 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, eel 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 granted 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、柚子ハラペーニョソース、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  
海老、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 casselore  
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, yellow tail, surf clam, 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  
Steamed rice topped with wagyu beef, vegetable, tofu and sukiyaki sauce  
蒸し米は和牛、野菜、豆腐やすき焼きのたれをトッピング 380

Opening hours: 6.30 pm - 10.30 pm / 営業時間: 午後6時半 - 午後10時半。

🌿 Dishes are vegetarian in preparation / ヴェジタリアン用の料理

🌶️ Dishes are spicy in preparation or may be adjusted according to taste / 香辛料が含まれて降りますが、お好みに応じて調節可能。

🌰 Dishes contains nut / ナッツを含む料理

🐷 Dishes contains pork / シーフードを含む料理

🍷 Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理

🍷 Dishes contains dairy / 乳製品を含む料理

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. /

食材など御座いましたら、スタッフまでお申し付け下さい。



All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax / 価格の単位は全て1,000ルピーです。10%のサービス料と11%の税が加算されます。

## 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 asparagus 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 butter ponzu  
エビのグリルとホタテの天ぷら、ブドウ産野菜、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 チキンカツ・ジャガイモ・にんじん・シメジ 210
-  **Black Cod Miso / 銀ダラ味噌**  
Grilled Alaskan cod fish with miso sauce  
アラスカ産銀ダラの味噌焼き 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 / ロブスターミカド焼き**  
Grilled whole lobster with miso, yuzu mayo and Bedugul vegetables  
味噌、ゆずマヨネーズとブドウ産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、ポン酢とゴマだれソースで(卓上で調理いたします) 380

Opening hours: 6.30 pm - 10.30 pm / 営業時間: 午後6時半 - 午後10時半。



Dishes are vegetarian in preparation / ヴェジタリアン用の料理



Dishes are spicy in preparation or may be adjusted according to taste / 香辛料が含まれて降りますが、お好みに応じて調節可能。



Dishes contains nut / ナッツを含む料理



Dishes contains pork / シーフードを含む料理



Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理







Dishes contains dairy / 乳製品を含む料理

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. / 食材など御座いましたら、スタッフまでお申し付け下さい。

All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax / 価格の単位は全て1,000ルピーです。10%のサービス料と11%の税が加算されます。

## DESSERT / デザート

-  **Matcha 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**  
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 84
-  **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**  
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 90
- 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**  
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 90
-  **Chocolate Cake Tofu Ice Cream / チョコレートケーキ豆腐アイスクリーム**  
Japanese chocolate cake with tofu ice cream and crispy feuilletin  
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アイユティーヌ添え 95