








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

TEPPANYAKI

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 iicama, tosa sea weed and coriander leaf finished with miso honey vinegar 90
胡瓜と磨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、トサカに見たてた海苔に味噌、蜂蜜、酢のソース和え
-  Raw coconut wrap with yellow mango, enoki mushroom, ginger teriyaki tomato salad 140
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ドリレッシング和え
-  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, oha leaf and limbaran salsa 140
カシューナッツチーズの生カボチャ巻き、オオハ葉、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、カフェアイムゼリー(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 & スズキーニ

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

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

990

KO SPECIAL

Entrée / エントリー

Tuna sashimi / マグロのお刺身

Today's chef special / 本日のシェフスペシャルメニュー

Teppanyaki vegetables / 野菜の鉄板焼き

Your choice of seafood: mussels or prawns /

ムール貝または海老のいずれかをお選びください

Your choice of fish: barramundi or tuna /

バラマンディまたはマグロのいずれかをお選びください

Your choice of meat: beef tenderloin or chicken /

牛テンダーロインまたはチキンのいずれかをお選びください

Miso soup, fresh garden salad with Japanese dressing,

Japanese pickles /

味噌汁、フレッシュなガーデンサラダと和風ドレッシング、お漬物

Your choice of garlic fried rice, egg fried rice or steamed rice /


ガーリックライス または 卵炒飯 または ご飯

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


790


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いたしております。

 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。

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 & スズキーニ

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

JIMBARAN BAY

Entrée / エントリー

Cucumber sunomono & spicy tuna roll /

キュウリの酢の物 & スパイシーツナロール

Fresh vegetables bean sprout, bell pepper & zucchini /

新鮮野菜、もやし、パプリカ & スズキーニ

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 / 炒飯、味噌汁

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

690

TEPPANYAKI KID MENU

Entrée / エントリー

California roll / カリフォルニアロール

Teppanyaki prawn with yuzu mayo /

海老の鉄板焼き、ゆずマヨネーズ

Teppanyaki chicken with teriyaki and sesame /

ゴマ照り焼きチキンの鉄板焼き

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

290



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

TEPPANYAKI

APPETIZER & SALAD

- 🍣🍱 KO Selection Platter / 紅 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 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、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
ブドウルの野菜や柚子takesumiドレッシング揚げ海老の天ぷら 140
- SIDE DISHES**
- Fried Udon / 焼うどん 75
- Egg Fried Rice / 卵炒飯 70
- Garlic Fried Rice / ガーリック炒飯 70
- Bean Sprout / もやし 70
- Mixed Vegetables / ミックス野菜 70
- Tofu / 豆腐 70

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 / アンガスビーフのテンダーロイン、生姜照り焼きソース 410
- Boneless Chicken Leg Teriyaki with Sesame / 骨なし鶏もも肉の胡麻照り焼き 156
- 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 / タスマニア産サーモン、ガーリックバター酒醤油 262
- Barramundi with Onion and Yuzu Ponzu / バラマンディ、オニオン、柚子ポン酢 190
- Yellow Fin Tuna with Ponzu Garlic Sauce / キハダマグロ、ポン酢ガーリックソース 240
- Foie Gras Eggplant with Balsamic Sauce / フォアグラ、茄子、バルサミコソース 270
- Lamb Chops with Spicy Red Garlic Miso / ラムチョップ、スパイシーな赤ガーリック味噌 410

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
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 / パナナ鉄板焼き、バニラジェラートアイスクリーム
Crepes banana roll teppanyaki with vanilla gelato ice cream
鉄板焼きのパ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 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 95

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。

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。