





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、スパイシーツナ 1、鰻クリームチーズ巻き 1、刺身: マグロ 2、サーモン 1) 240
-  **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) 310
-  **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) 500

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) 210
-  **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) 375

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) 240
-  **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) 320

SUSHI ROLLS / 巻き寿司


-  **KO Unagi Special Roll / 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 205
-  **KO Special Roll / 鰻スペシャル巻き**
 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 175
-  **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 185
-  **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 130
-  **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 120
-  **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 130
-  **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、辛いタレ 140


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。

TEMPURA / 天ぷら

Shrimp Tempura / 海老の天ぷら

7 pcs shrimp tempura
海老 7尾

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

Yasai Tempura / 野菜の天ぷら

Assorted vegetables tempura
各種野菜の天ぷら盛り合わせ

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	90
Sake, salmon / サーモン	105
Hamachi, yellow tail / ハマチ	130
Tai, snapper / 鯛	70
Shiromisakana, barramundi / 白身魚	70
Eby, shrimp / 海老	60
Unagi, eel / 鰻	130
Hokigai, surf clam / ホッキ貝	120
Tobiko, flying fish roe / 飛子	70
Ikura, salmon roe / イクラ	140

APPETIZER / 前菜

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

145

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

100

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

85

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

90

105

130

70

70

60

130

120

70

140

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

85

Wagyu Beef Gyoza / 和牛餃子

Dumpling filled with minced wagyu beef, vegetable
with pumpkin puree and yuzu ponzu
和牛と野菜の餃子、カボチャのピューレ、柚子ポン酢

205

SALAD / サラダ

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

155

Tuna Tataki Sashimi Salad / マグロのたたき刺身サ

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

155

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

130

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

155

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

160

Beef Udon / 肉うどん

Sliced beef with thick wheat noodles in savory broth
牛肉、うどん

180

Yaki Udon / 焼きうどん

Stir fried thick wheat noodles with chicken, shrimp and
vegetables
鶏肉、エビ、野菜

160

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


160


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

275


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 770
- 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 440
-  **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、ブドウ丸産野菜、ガーリックバターポン酢 308
- Chicken Katsu Curry / チキンカツカレー**
Breaded chicken with potato, carrot, shimeji mushroom in Japanese curry sauce
チキンカツ、ジャガイモ、ニンジン、シメジの和風カレー 230
-  **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 305


-  **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 240

- Lobster Mikadoyaki / ロブスターミカド焼き**
Grilled whole lobster with miso, yuzu mayo and Bedugul vegetables
ロブスター一尾の柚子味噌マヨネーズ焼き、ブドウ丸産野菜添え 505

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) 420

- 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) 420


-  **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)
各種野菜、豆腐、海老、ホタテ、サーモン、ムール貝、ポン酢とゴマダレソースで(卓上で調理いたします) 420


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

-  **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 95
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
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100

- 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 100

-  **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フィユティエヌ添え 105