



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

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

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

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

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 & 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

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

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 dairy / 乳製品を含む料理



Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理



Dishes contains seafood / 豚肉を含む料理

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。



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

TEPPANYAKI

APPETIZER & SALAD

🐼 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

🌶️ 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
和牛と野菜の餃子、カボチャのピューレ、柚子ポン酢 185

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

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

🍰 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 84
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 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

🌿 Vegetarian Teppanyaki Set Menu also available.

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 & 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) 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 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) 455

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

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

SUSHI ROLLS / 巻き寿司


-  **KO Unagi Special Roll / 缸 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 / 缸 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、辛いタレ 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。

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	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

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

130

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

90

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

75

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

82

95

120

62

62

53

115

110

62

125

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
和牛と野菜の餃子、カボチャのピューレ、柚子ポン酢

185

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

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

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

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、ブドウ丸産野菜、ガーリックバターポン酢 280
- 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 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


-  **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

- 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 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)
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) 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

-  **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 84
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 90
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
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フィユティーヌ添え 95