



TEPPANYAKI 鉄板焼き

午後6時30分ー午後11時
(ラストオーダー 10時30分)

Opening Hours: 6.30 PM – 11.00 PM
Last Order: 10.30 PM

紅 AGUNG 3000

アグン山 特製鉄板焼きメニュー

Miso soup
味噌汁

Appetizer
Fresh garden salad with
Rice straw charred Hamachi
Tataki Ko style
フレッシュなハマチのたたきサラダ
ジャティルイ棚田よりの藁焼き

Assorted Fresh vegetables
From Bedugul highland
ブドゥグル高原からの新鮮野菜

Hokkaido scallop with
butter ponzu sauce
北海道産 ホタテバター ポン酢ソース

Fresh half lobster with
mayonnaise miso Mikado style
ロブスター1/2尾-甘味噌 みかど焼き

Salmon & onion
with yuzu ponzu
サーモンとオニオン、柚子ポン酢

Certified A5 Miyazaki
Wagyu beef striploin
with red wine soy sauce
宮崎産サーロイン 赤ワイン醤油ソース

Your choice of garlic fried rice,
egg fried rice or steamed rice
ガーリックライス 又は 卵炒飯 又は ご飯

Banana teppanyaki vanilla
gelato ice cream
バナナの鉄板焼き、バニラアイスクリーム

ULUWATU 1400

ウルワツ特製鉄板焼きメニュー

Miso soup
味噌汁

Appetizer fresh garden salad
with Rice straw charred Salmon Tataki Ko style
フレッシュなサーモンのたたきサラダ
ジャティルイ棚田よりの藁焼き

Main course - Assorted Fresh vegetables
From Bedugul highland
ブドゥグル高原からの新鮮野菜

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

Salmon & onion with yuzu ponzu
サーモンとオニオン、柚子ポン酢

Australian Beef tenderloin
with red wine soy sauce
ビーフテンドーロイン、赤ワイン醤油ソース

Your choice of garlic fried rice,
egg fried rice or steamed rice
ガーリックライス 又は 卵炒飯 又は ご飯

Dessert - Banana teppanyaki
Vanilla gelato ice cream
バナナの鉄板焼き、バニラアイスクリーム

紅 SUARGA 2500

天国特製鉄板焼きメニュー

Miso soup
味噌汁

Appetizer Fresh garden
salad with Rice straw charred
Hamachi Tataki Ko style
フレッシュなハマチのたたきサラダ
ジャティルイ棚田よりの藁焼き

Assorted Fresh vegetables
From Bedugul highland
ブドゥグル高原からの新鮮野菜

Seafood: Jumbo prawns
with mayonnaise miso Mikado style
大海老マヨネーズと甘味噌 みかど焼き

Your fish: Barramundi
white wine butter soy
バラマンディ 白ワインバター醤油

Certified A5 Miyazaki
Wagyu beef striploin
with red wine soy sauce
宮崎産サーロイン 赤ワイン醤油ソース

Your choice of garlic fried rice,
egg fried rice or steamed rice
ガーリックライス 又は 卵炒飯 又は ご飯

Banana teppanyaki
Vanilla gelato ice cream
バナナの鉄板焼き、バニラアイスクリーム

紅 RECOMMENDED

KO SPECIAL 1050

砥 特製鉄板焼きメニュー

Miso soup

味噌汁

Appetizer Fresh garden salad with Tuna Tataki Ko style -

Rice straw charred tuna

フレッシュなまぐろのたたきサラダ

ジャティルイ棚田よりの藁焼き

Assorted Fresh vegetables

From Bedugul highland

ブドウグル高原からの新鮮野菜

Seafood: Jumbo prawns

with mayonnaise miso Mikado style

大海老マヨネーズと甘味噌 みかど焼き

Your fish:

Barramundi white wine butter soy

バラマンディ 白ワインバター醤油

Australian beef tenderloin

with red wine soy sauce

豪州産牛テンドーロイン

赤ワイン醤油ソース

Your choice of Garlic fried rice,

egg fried rice or steamed rice

ガーリックライス 又は 卵炒飯 又は ご飯

Banana teppanyaki

Vanilla gelato ice cream

バナナの鉄板焼き、バニラアイスクリーム

VEGETARIAN 650

TEPPAN MENU "BEDUGUL"

ヴェジタリアン鉄板焼きメニュー

“ブドウグル”

Entrée / エントリー

Appetizer Bedugul green crisp salad

ブドウグル高原からの新鮮野菜サラダ

Veggie Yaki udon - Fried udon noodle

野菜たっぷり焼うどん

Fresh vegetable From Bedugul highland

& Ubud tofu steak

ブドウグル高原からの新鮮野菜/ウブ

ド豆腐ステーキ

Veggie Fried rice & Miso soup

焼き飯と味噌汁

Dessert - 甘味

Sorbet 2 scoops -

Bedugul Strawberry /coconut

社 BESAKIH 1900

ブサキ特製鉄板焼きメニュー

Miso soup

味噌汁

Appetizer Fresh garden

salad with Rice straw charred

Hamachi Tataki Ko style

フレッシュなハマチのたたきサラダ

ジャティルイ棚田よりの藁焼き

Assorted Fresh vegetables

From Bedugul highland

ブドウグル高原からの新鮮野菜

Fresh half lobster

with lemon butter soy

ロブスター1/2尾、レモンバター醤油

Salmon & onion

with yuzu ponzu

サーモンとオニオン、柚子ポン酢

Aus Wagyu Beef striploin

with red wine soy sauce

豪州産和牛サーロイン、

赤ワイン醤油ソース

Your choice of Garlic fried rice,

egg fried rice or steamed rice

ガーリックライス 又は 卵炒飯

又は ご飯

Banana teppanyaki

Vanilla gelato ice cream

バナナの鉄板焼き

バニラアイスクリーム



RECOMMENDED



KO JAPANESE A LA CARTE MENUS

紅 アラカルトメニュー

APPETIZER 前菜

Edamame with 3 kinds of Kusamba 75

(sea salt, moringa, rosella)
枝豆、バリ島クサンバの塩で

■ Miso Eggplant 75

Grilled eggplant brushed with miso glaze
なす味噌田楽

■ Agedashi Tofu 100

Deep-fried tofu in savory dashi broth
揚げ出し豆腐

Tataki Tuna Jatiluwih Style 150

Rice straw from world heritage rice field
charred tuna, grated ginger/garlic,
Yuzu ponzu

鮪たたき ジャティルイ棚田よりの藁焼き
おろし生姜・生姜の花・ポン酢で

Hamachi Jalapeño Sambal Matah 200

Yellowtail sashimi, green chili,
sambal matah, Yuzu ponzu
新鮮なハマチの刺身、グリーンチリ
サンバルマタ、柚子ポン酢ソース

Karaage Chicken 120

Soy-marinated deep-fried chicken
鶏の唐揚げ

Chicken Gyoza (7 pcs) 125

Pan-fried dumplings, spicy soy dip
& chili mayo
鶏の餃子

Wagyu Gyoza (5 pcs) 200

Pan-fried wagyu beef dumplings,
spicy soy dip & chili mayo
和牛の餃子

■ FRIED 揚げ物

Chicken Nanban 200

Crispy cutlet, tartar sauce,
Bulldog sauce
チキン南蛮

Ebi Furai 300

Breaded jumbo prawn cutlet,
tartar & Bulldog sauce
海老フライ

MAIN COURSES メイン料理

Teriyaki Wagyu Striploin 800

Australian wagyu, asparagus,
mushrooms, vegetables
和牛照り焼き

SALAD サラダ

■ Tofu & Wakame Salad 100

Ubud tofu, wakame seaweed,
Bedugul vegetables, KO dressing
豆腐とわかめのサラダ

Crispy Prawn Tempura Salad 150

With Bedugul greens
サクサク海老天ぷらサラダ

■ Japanese Potato Salad 50

Creamy mashed potatoes blended
with crisp cucumber, carrot,
and onion, lightly seasoned
with Japanese mayonnaise
and rice vinegar.
ポテトサラダ

TEMPURA 天ぷら

Creamy Shrimp Tempura 120

Crunchy shrimp
with creamy spicy sauce
クリーミーなエビ天ぷら

Prawn Tempura (5 pcs) 200

海老の天麩羅

Assorted Tempura – Prawn (2 pcs) 170

Squid, white fish, asparagus,
eggplant, sweet potato,
baby corn, shimeji
天麩羅盛合せ

Vegetable Tempura 135

Asparagus, eggplant,
sweet potato, seaweed,
baby corn, shimeji, shiitake
野菜の天麩羅

Teriyaki Salmon 400

Asparagus, mushrooms,
vegetables サーモン照り焼き

Teriyaki Chicken 250

Asparagus, mushrooms,
vegetables 鶏照り焼き

■ Salmon Hoiruyaki 300

Fresh salmon fillet steamed
in foil with mushrooms in
Dashi broth w/soy-citrus sauce.
サーモンホイル焼き

■ RECOMMENDED

Served sizzling hot with lemon and scallions on the side.

SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身

Nigiri Sushi (8 pcs) 250

Tuna, salmon, catch of the day,
prawn, Hokkaido scallop
にぎり寿司

Sashimi Moriawase (2 pcs each) 300

Tuna, salmon,
catch of the day, scallop
刺身盛合せ

KO LEGACY ROLLS

砵特製巻き寿司

KO Unagi Special Roll 200

Shrimp tempura, avocado,
cream cheese, tobiko,
grilled, eel

砵 鰻スペシャル巻き

KO Special Roll 200

White fish, yellowtail, salmon,
tuna, avocado, scallion, tobiko

砵 スペシャル巻き

California Roll 200

Kani fish cake, avocado,
cucumber, mayonnaise, tobiko

カリフォルニア巻き

Spicy Tuna Roll 150

Yellowfin tuna, spicy sauce,
spring onion

ピリ辛ツナ巻き

Salmon Philly Roll 200

Salmon, cream cheese,
cucumber, avocado,
scallions, sesame

サーモンクリームチーズ巻き

Crunchy Salmon Skin Roll 180

Salmon skin, cucumber,
avocado, kani fish cake

サーモンスキン巻き

Spider Roll 200

Deep-fried soft-shell crab,
avocado, tobiko

スパイダー巻き

Big Man Roll Combo (24 pcs) 580

KO Unagi Roll, Salmon Philly,
Spicy Tuna California roll

巻き寿司コンボ

Indo Tuna Zukushi (9 pcs) 200

Yellowfin tuna from
Indonesian sea
マグロづくし

Salmon Zukushi (9 pcs) 350

Salmon sashimi/Sushi
サーモンづくし

NOODLES

麺類

Nabeyaki Udon 160

Hot pot udon
with prawn tempura,
chicken, veggies, kamaboko

鍋焼きうどん

Tempura Udon/Soba 200

with prawn tempura,
veggies, kamaboko

天ぷらうどん又はそば

Niku Udon/Soba 220

with Australian beef,
mushrooms, veggies

肉うどん 又はそば

Shoyu Ramen 180

Hot ramen noodle
with Chicken chashu,
menma, naruto, wakame,
spring onion

醤油ラーメン

Miso Ramen 200

Hot ramen noodle
with Chicken chashu,
menma, naruto, wakame,
spring onion

味噌ラーメン

Classic Cold Somen 150

Served with
tsuyu dipping sauce,
scallions, grated ginger,
daikon & nori

冷やしそうめん



RECOMMENDED

■ DONBURI BOWLS

Served with miso soup & pickles

丼もの(味噌汁・漬物付)

Classic Gyudon 250

Thin-sliced beef and onions simmered in sweet soy over rice- served over a warm bowl of steamed rice

牛丼

Tendon 250

Prawn (2 pcs), Squid, white fish, asparagus, eggplant, sweet potato, baby corn, shimeji-served over a warm bowl of steamed rice

天丼

Oyako Don 175

Oyako don-Tender chicken thigh and breast simmered with onions in a savory soy-based broth, gently bound with soft egg, and served over a warm bowl of steamed rice

親子丼

Premium Chirashi Don 400

Chef's choice of seasonal fish cuts, and Ikura (salmon roe) served over premium sushi rice

ちらし丼

Premium Steamed Rice & Miso Soup/Pickles 70

ご飯と味噌汁・お漬物

SOUPS スープ

Miso Soup 45

Ubud tofu, wakame, spring onion

味噌汁

Mushroom Soup 75

Shiitake & shimeji mushrooms in dashi broth

きのこスープ

DESSERTS デザート

Exotique 100

“Yuzu” & Vanilla Mousse

Passionfruit coulis

エキゾチックヴァニラムースとゆず

Matcha Crème Brûlée 100

抹茶クレームブリュレ

Ichigo Daifuku 120

Soft mochi filled with sweet red bean paste (anko) and a fresh strawberry in the center with matcha ice cream

いちご大福と抹茶アイス

Premium Gelato 45

Matcha/Ogura(red bean)

Vanilla/Chocolate/Strawberry

プレミアムジェラート

■ NABE MONO

鍋料理

Shabu - shabu 700

Australian beef ribeye slices (150g), napa cabbage, greens, shiitake, enoki, shimeji mushrooms, onions, carrot flowers, shirataki noodles, grilled tofu, served with dashi broth, sesame and ponzu dipping sauces

Sukiyaki 700

Australian beef ribeye slices (150g), napa cabbage, greens, shiitake, enoki, shimeji mushrooms, onions, carrot flowers, shirataki noodles, grilled tofu in warishita sweet soy stock, served with onsen egg

Additional Australian beef ribeye slices (150g) 350

追加オーストラリア産牛リブアイスライス (150g)

All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax



RECOMMENDED