



KO JAPANESE A LA CARTE MENUS

𠩺 アラカルトメニュー

APPETIZER 前菜

Edamame with 3 kinds of Kusamba (sea salt, mooringa, rosella) 枝豆、バリ島クサンバの塩で	75
𠩺 Miso Eggplant Grilled eggplant brushed with miso glaze なす味噌田楽	75
𠩺 Agedashi Tofu Deep-fried tofu in savory dashi broth 揚げ出し豆腐	100
Tataki Tuna Jatiluwih Style Rice straw from world heritage rice field charred tuna, grated ginger/garlic, Yuzu ponzu 鰯たたき ジャティルイ棚田よりの薫焼き おろし生姜・生姜の花・ポン酢で	150
Hamachi Jalapeño Sambal Matah Yellowtail sashimi, green chili, sambal matah, Yuzu ponzu 新鮮なハマチの刺身、グリー ンチリとサンバルマタ、柚子ポン酢ソース	200
Karaage Chicken Soy-marinated deep-fried chicken 鶏の唐揚げ	120
Chicken Gyoza (7 pcs) Pan-fried dumplings, spicy soy dip & chili mayo 鶏の餃子	125
Wagyu Gyoza (5 pcs) Pan-fried wagyu beef dumplings, spicy soy dip & chili mayo 和牛の餃子	200

KO LEGACY ROLLS

𠩺特製巻き寿司	
KO Unagi Special Roll Shrimp tempura, avocado, cream cheese, tobiko, grilled, eel 𠩺 鰻スペシャル巻き	200
KO Special Roll White fish, yellowtail, salmon, tuna, avocado, scallion, tobiko 𠩺 スペシャル巻き	200
California Roll Kani fish cake, avocado, cucumber, mayonnaise, tobiko カリフォルニア巻き	200
Spicy Tuna Roll Yellowfin tuna, spicy sauce, spring onion ピリ辛ツナ巻き	150
Salmon Philly Roll Salmon, cream cheese, cucumber, avocado, scallions, sesame サーモンクリームチーズ巻き	240
Crunchy Salmon Skin Roll Salmon skin, cucumber, avocado, kani fish cake サーモンスキン巻き	180
Spider Roll Deep-fried soft-shell crab, avocado, tobiko スパイダー巻き	200
Big Man Roll Combo (24 pcs) KO Unagi Roll, Salmon Philly, Spicy Tuna California roll 巻き寿司コンボ	580

𠩺 RECOMMENDED

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

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

SALAD サラダ

𠩺 Tofu & Wakame Salad Ubud tofu, wakame seaweed, Bedugul vegetables, KO dressing 豆腐とわかめのサラダ	100
Crispy Prawn Tempura Salad With Bedugul greens サクサク海老天ぷらサラダ	150
𠩺 Japanese Potato Salad Creamy mashed potatoes blended with crisp cucumber, carrot, and onion, lightly seasoned with Japanese mayonnaise and rice vinegar. ポテトサラダ	50
TEMPURA 天ぷら	
Creamy Shrimp Tempura Crunchy shrimp with creamy spicy sauce クリーミーなエビ天ぷら	120
Prawn Tempura (5 pcs) 海老の天麩羅	200
Assorted Tempura – Prawn (2 pcs) Squid, white fish, asparagus, eggplant, sweet potato, baby corn, shimeji 天麩羅盛合せ	170
Vegetable Tempura Asparagus, eggplant, sweet potato, seaweed, baby corn, shimeji, shiitake 野菜の天麩羅	135
𠩺 FRIED 揚げ物	
Chicken Nanban Crispy cutlet, tartar sauce, Bulldog sauce チキン南蛮	200
Ebi Furai Breaded jumbo prawn cutlet, tartar & Bulldog sauce 海老フライ	300

NOODLES 麺類

Nabeyaki Udon Hot pot udon with prawn tempura, chicken, veggies, kamaboko 鍋焼きうどん	160
Tempura Udon/Soba with prawn tempura, veggies, kamaboko 天ぷらうどん又はそば	200
Niku Udon/Soba with Australian beef, mushrooms, veggies 肉うどん 又はそば	220
Shoyu Ramen Hot ramen noodle with Chicken chashu, menma, naruto, wakame, spring onion 醤油ラーメン	180
Miso Ramen Hot ramen noodle with Chicken chashu, menma, naruto,wakame, spring onion 味噌ラーメン	200
Classic Cold Somen Served with tsuyu dipping sauce, scallions, grated ginger, daikon & nori 冷やしそうめん	150
𠩺 DONBURI BOWLS Served with miso soup & pickles 丼もの(味噌汁・漬物付)	
Classic Gyudon Thin-sliced beef and onions simmered in sweet soy over rice- served over a warm bowl of steamed rice 牛丼	250
Tendon Prawn (2 pcs), Squid, white fish, asparagus, eggplant, sweet potato, baby corn, shimeji- served over a warm bowl of steamed rice 天丼	250
Oyako Don 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	175
Premium Chirashi Don Chef’s choice of seasonal fish cuts, and Ikura (salmon roe) served over premium sushi rice ちらし丼	400
Premium Steamed Rice & Miso Soup/Pickles ご飯と味噌汁・お漬物	70

MAIN COURSES メイン料理

Teriyaki Wagyu Striploin Australian wagyu, asparagus, mushrooms, vegetables 和牛照り焼き	800
Teriyaki Salmon Asparagus, mushrooms, vegetables サーモン照り焼き	400
Teriyaki Chicken Asparagus, mushrooms, vegetables 鶏照り焼き	250
𠩺 Salmon Hoiruyaki Fresh salmon fillet steamed in foil with mushrooms in Dashi broth w/soy-citrus sauce. サーモンホイル焼き	300
<i>Served sizzling hot with lemon and scallions on the side.</i>	
SUSHI & SASHIMI 寿司・刺身	
Nigiri Sushi (8 pcs) Tuna, salmon, catch of the day, prawn, Hokkaido scallop にぎり寿司	250
Sashimi Moriawase (2 pcs each) Tuna, salmon, catch of the day, scallop 刺身盛合せ	300
Indo Tuna Zukushi (9 pcs) Yellowfin tuna from Indonesian sea マグロづくし	200
Salmon Zukushi (9 pcs) Salmon sashimi/Sushi サーモンづくし	350

𠩺 NABE MONO 鍋料理

Shabu - shabu 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. しゃぶしゃぶ	700
Sukiyaki 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. すき焼き	700
Additional Australian beef ribeye slices (150g) 追加オーストラリア産牛リブアイスライス (150g)	350

SOUPS スープ

Miso Soup Ubud tofu, wakame, spring onion 味噌汁	45
Mushroom Soup Shiitake & shimeji mushrooms in dashi broth きのこスープ	75

DESSERTS デザート

Exotique “Yuzu” & Vanilla Mousse Passionfruit coulis エキゾチックヴァニラムースとゆず	100
Matcha Crème Brûlée 抹茶クレームブリュレ	100
Ichigo Daifuku 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	120
Premium Gelato Matcha/Ogura(red bean) Vanilla/Chocolate/Strawberry プレミアムジェラート	45



TEPPANYAKI 鉄板焼き

6:30 PM - 11:00 PM (last order 10:30 PM)
午後6時30分ー午後11時(ラストオーダー 10時30分)

 AGUNG 3400
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薫焼き

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 1700
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薫焼き

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
豪州産牛テンダーロイン 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

KO SPECIAL 1050
紅 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薫焼き

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

Australian beef tenderloin with red wine soy sauce
豪州産牛テンダーロイン 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

 NEW MENU ITEMS

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax.



TEPPANYAKI 鉄板焼き

6:30 PM - 11:00 PM (last order 10:30 PM)
午後6時30分ー午後11時(ラストオーダー 10時30分)

VEGETARIAN-TEPPAN MENU ”BEDUGUL” 650

ヴェジタリアン鉄板焼きメニュー “ブドゥグル”

Entrée / エントリー

Appetizer Bedugul green crisp salad
ブドゥ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
ブドゥ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
Sorbent 2 scoops - Bedugul Strawberry /coconut
シャーベット 2スクープ いちご／ココナッツ

SUARGA 2500

スアルガ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蕈焼き

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

BESAKIH 2000

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蕈焼き

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

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 ice cream
バナナの鉄板焼き、バニラアイスクリーム

NEW MENU ITEMS

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
All prices are in thousand rupiah and subject to 10% service charge & 11% government tax.