



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 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 1200
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

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
Sorbet 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

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 1500
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薫焼き

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

 **MAIN- ROBATAYAKI -**
Charcoal grill served
with Bedugul green crisp salad
3 kind of sauce Teriyaki/Ponzu/
Sambal matah Balinese Relish
野菜サラダと特製ソー
ス3種 照り焼き/ポン酢/
サンバルマタ

Yakitori skewers (4 pcs) Chicken thigh 串焼き ジンバランススタイル	200
Tasmanian Salmon 150gr タスマニアンサーモン	300
Jumbo prawn 4 pcs(450gr) 大海老	400
Tuna steak 200gr 近海マグロ	250
Australian Kilcoy Tenderloin 200 gr 豪州産テンダーロイン	650

 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.



KO JAPANESE A LA CARTE MENUS

紅 アラカルトメニュー

ENTREE			
Edamame with 3 kinds of Kusamba sea salt/moringa/rosella 枝豆、バリ島クサンバの塩で	75	Prawn Tempura Prawn (5pcs) 海老の天麩羅 5本	200
Prawn tempura crisp salad with Bedugul Greens サクサク海老天ぶらサラダ	150	Assorted Tempura Prawn(3pcs)/Asparagus/Eggplant/sweet potato/Baby Corn/shimeji 天麩羅盛合せ海老3本/アスパラガス/なす/ さつま芋/ベビーコーンしめじ	170
🍣 Hamachi Jalapeno sambal matah Fresh yellowtail sashimi with green chili, sambal matah relish, 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	200	Veggie Tempura Asparagus/Eggplant/Ubi madu sweet potato Seaweed/Baby corn/Shimeji/Shiitake 野菜の天麩羅アスパラガス/ なす/さつま芋/海苔/ ベビーコーンしめじしいたけ	135
🍣 Chicken Gyoza (7 pcs) Pan fried Chicken & veggie dumpling w/spicy chili soy dip & chili mayo 鶏の餃子	125	🍣 Creamy Shrimp Tempura Crunchy shrimp with creamy spicy sauce クリーミーなエビ天ぷら	120
🍣 Wagyu Gyoza (5 pcs) Pan fried wagyu beef & veggie dumpling with spicy chili, soy dip & chili mayo 和牛の餃子	200	🍣 Chicken crisp Japanese slaw with Bedugul Greens & Wonton crisp サクサクチキンサラダ	120
🍣 Hotate Jalapeno sambal matah Fresh Hokkaido scallop sashimi with green chili, sambal matah relish, 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	350		

SUSHI / SASHIMI

Nigiri sushi 8 pcs Lean Tuna/Salmon/Line caught catch of the day/ Prawn/Hokkaido scallop にぎり寿司8貫近海マグロ赤身/ サーモン/本日のお魚/エビ/ 北海道産ホタテ	250	California Roll Fresh Crab, avocado, cucumber, mayonnaise and tobiko カリフォルニア巻き カニ、アボカド、キュウリ、マヨネーズ、飛子	200
🍣 Indo tuna zukushi Nigiri sushi (V) 8 pcs line caught Lean Tuna from Indonesian sea にぎり寿司 8貫 近海マグロ赤身	200	Spicy Tuna Roll Line caught yellowfin tuna with spicy sauce and spring onion ピリ辛ツナ巻き、インドネシア産キハダマグロ、スパイシーソース、青ネギ	150
🍣 Salmon Zukushi Nigiri sushi (V) 8 pcs Salmon にぎり寿司 8貫/サーモン	250	🍣 Salmon Philly Roll Salmon, cream cheese, cucumber, avocado, scallions and sesame seed サーモンクリームチーズ巻き サーモン/クリームチーズ/胡瓜/アヴォガド/青ネギ	200
Sashimi moriwase Lean Tuna/Salmon/Line caught catch of the day/ Hokkaido scallop 刺身盛合せ 近海マグロ赤身/サーモン/本日のお魚/いか/ 北海道産ホタテ	300	Veggie Philly Roll Asparagus, cream cheese, cucumber, avocado, scallions, takuan, Shibazuke black white sesame ヴェジタリアンクリームチーズ巻き アスパラ/クリームチーズ/胡瓜/アヴォガド/ 青ネギ/たくあん	150
🍣 Indo tuna zukushi Sashimi 9 pcs line caught Lean Tuna from Indonesian sea さしみ 9pcs 近海マグロ赤身	200	🍣 Crunchy Salmon Skin Roll Salmon skin, cucumber, avocado, kani fish cake サーモンスキン巻き サーマン/クリームチーズ/胡瓜/アヴォガド/青ネギ/かにかま	150
🍣 Salmon zukushi Sashimi 9 pcs Salmon にぎり寿司 9pcs サーモン	300	🍣 Rock Shrimp empura Roll Rock Shrimp Tempura on California Roll 小エビ天ぷらとカリフォルニア巻き	300

KO LEGENDARY ROLLS

🍣 KO Unagi Special Roll Shrimp tempura, avocado, cream cheese, grilled eel on top 🍣 鰻スペシャル巻き 海老の天ぷら、飛子、アボカド、クリームチーズ巻き、鰻	200	🍣 Rainbow Roll - Tuna, Hamachi, salmon on california roll レインボー巻きーマグロ、ハマチ、サーモン カニ、アボカド、キュウリ、マヨネーズ、飛子	300
🍣 KO Special Roll White fish, yellow tail, salmon, tuna, crab, avocado, scallion and tobiko 🍣 スペシャル巻き 白身魚、ハマチ、サーモン、マグロ、蟹肉、アボカド、葱、飛子	180		

🍣 MAIN COURSE

Teriyaki Australian Wagyu with /Asparagus /mushrooms/Veggies 照り焼き 和牛又はサーモン、アスパラガス/きのこ/ 野菜/特製照り焼きソース	800
Teriyaki Salmon with /Asparagus /mushrooms/Veggies 照り焼き サーモン、アスパラガス/ きのこ/野菜/特製照り焼きソース	250
Australian Angus pure grain fed Yakiniku (thin slices)150 gram/Asparagus / mushrooms/Veggies 豪州産サーロイン焼き肉 アスパラガス/ きのこ/野菜/特製照り焼きソース	550
🍣 MAIN- ROBATAYAKI - Charcoal grill served with Bedugul green crisp salad 3 kind of sauce Teriyaki/Ponzu/ Sambal matah Balinese Relish 野菜サラダと特製ソース3種 照り焼き/ポン酢/サンバルマタ	
Yakitori skewers (4 pcs) Chicken thigh 串焼き ジンバランススタイル	200
Tasmanian Salmon 150gr タスマニアンサーモン	300
Jumbo prawn 4 pcs(450gr) 大海老	400
Tuna steak 200gr 近海マグロ	250
Australian Kilcoy Tenderloin 200 gr 豪州産テンダーロイン	650

🍣 Spider Roll Deep fried soft shell crab, scallion, avocado and tobiko スパイダー巻き渡り蟹の唐揚げ、アボカド、飛子	200
🍣 Big man Roll Combo KO unagi roll, Salmon Philly, Tuna spicy california roll 24 pcs of rolls 巻き寿司コンボー🍣 鰻スペシャル、巻きピリ辛ツナ巻き、サーモンクリームチーズ巻き	550

NOODLE

Nabeyaki udon Hot pot udon/tempura prawn/ chicken/veggies/Kamaboko fish cake 鍋焼きうどん 鍋焼きうどん/ 海老天ぶら/鶏/卵/椎茸/かまぼこ	160
Niku Udon Hot udon/Australian beef / mushroom/veggies 肉うどん/オーストラリア産牛/ きのこ/野菜	220
🍣 Shoyu Ramen Hot soup noodle with Soy broth /Australian beef /veggies 味噌ラーメン/オーストラリア産牛/野菜	200
🍣 Miso Ramen Hot soup noodle with Miso broth/Australian beef /veggies しょうゆらーめん/オーストラリア産牛/野菜	180

Premium steamed Rice Miso soup & pickle お食事 ご飯と味噌汁/お漬物	70
---	----

DESSERTS

🍣 Exotique “ Yuzu “ & Vanilla mousse with passion fruits coulis エキゾチックヴァニラムー スとゆずの出会い/ パッションフルーツソース	100
🍣 Matcha Creme Brulee 抹茶クレームブリュレ	100
🍣 Baked Apple with Vanilla Ice Cream アイスクリーム	100
🍣 Lava chocolate cake with Vanilla Ice cream アイスクリーム	100

🍣 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.