



# 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)

## ULUWATU 1100

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 ジャティレ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

## KO SPECIAL 950

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 ジャティレ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coop いちご/  
ココナッツ

### 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.

## 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  
ジャティレ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  
ジャティレ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 sauce / Ponzu sauce / Sambal matah Balinese Relish)  
新鮮野菜サラダと特製ソース3種  
照り焼き/ポン酢//バリ島のサンバルマタ

**Chicken Yakitori skewer thigh/ Tsukune (2 kinds 2 pcs/each)** 200  
串焼き/ジンバランススタイル/鶏・つくね

**Tasmanian Salmon (150gr)** 300  
タスマニアンサーモン

**Jumbo Prawn 4 pcs ( 450gr)** 400  
大海老

**Tuna steak (200gr)** 250  
近海マグロ

**Australian Cabone Wagyu striploin (120gr)** 800  
豪州産和牛

**Australian Angus pure grain fed Yakiniku (thin sliced) (150 gr)** 550  
豪州産サーロイン焼き肉

**Australian Kilcoy Tenderloin (200 gr)** 650  
豪州産テンドーロイン



# KO JAPANESE A LA CARTE MENUS

## 砵 アラカルトメニュー

### ENTREE

**Edamame with 3 kinds of Kusamba** 75  
sea salt/moringa/rosella  
枝豆、バリ島クサンバの塩で

**Prawn tempura crisp salad** 150  
with Bedugul Greens  
サクサク海老天ぷらサラダ

**Tataki Tuna Jati luih style** 150  
Rice straw charred  
Tuna/grate ginger/garlic/Yuzu Ponzu  
鮪たたき ジャティルイ 棚田よりの薫焼き  
おろし生姜・ポン酢で

**Hamachi Jalapeno sambal matah** 200  
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

**Chicken Gyoza** 75  
(5 pcs) Pan fried Chicken  
& veggie dumpling  
w/spicy chili soy dip  
& chili mayo  
鶏の餃子

**Wagyu Gyoza** 200  
(5 pcs) Pan fried wagyu beef  
& veggie dumpling  
with spicy chili, soy dip  
& chili mayo  
和牛の餃子

### KO LEGENDARY ROLLS

**KO Unagi Special Roll** 200  
Shrimp tempura, avocado,  
cream cheese,  
grilled eel on top  
砵 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

**KO Special Roll** 180  
White fish, yellow tail, salmon,  
tuna, crab, avocado,  
scallion and tobiko  
砵 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

**California Roll** 200  
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

**Spicy Tuna Roll** 150  
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

**Salmon Philly Roll** 200  
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

**Chicken Karaage** 120  
Soy marinated deep Fried chicken  
鶏の唐揚げ様々なソースとともに

**Prawn Tempura** 200  
Prawn (5pcs)  
海老の天麩羅 5本

**Assorted Tempura** 170  
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

**Veggie Tempura** 135  
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

**Creamy Shrimp Tempura** 120  
Crunchy shrimp with  
creamy spicy sauce  
クリーミーなエビ天ぷら

**Veggie Philly Roll** 150  
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

**Crunchy Salmon Skin Roll** 150  
Salmon skin, cucumber, avocado,  
kani fish cake  
サーモンスキン巻き  
サーモン/クリームチーズ/胡瓜/  
アヴォガド/青ネギ/かにかま

**Creamy Shrimp Tempura Roll** 300  
Crispy Shrimp Tempura on California Roll  
小エビ天ぷらとカリフォルニア巻き

**Rainbow Roll - Tuna, Hamachi,** 300  
salmon on california roll  
レインボー巻き-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

**Spider Roll** 200  
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

**Big man Roll Combo** 550  
KO unagi roll, Salmon Philly,  
Tuna spicy california roll  
24 pcs of rolls  
巻き寿司コンボ-砵 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

### NOODLE

**Nabeyaki udon** 160  
Hot pot udon/tempura prawn/  
chicken/veggies/Kamaboko fish cake  
鍋焼きうどん 鍋焼きうどん/  
海老天ぷら/鶏/卵/椎茸/かまぼこ

**Niku Udon** 220  
Hot udon /Australian beef /  
mushroom/veggies  
肉うどん/オーストラリア産牛/  
きのこ/野菜

### SUSHI / SASHIMI

**Nigiri sushi** 250  
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

**Sashimi moriawase** 300  
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

### SIDES

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

### DESSERTS

**Exotique "Yuzu"** 100  
& 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

**Matcha Creme Brulee** 100  
抹茶クレームブリュレ

### 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.