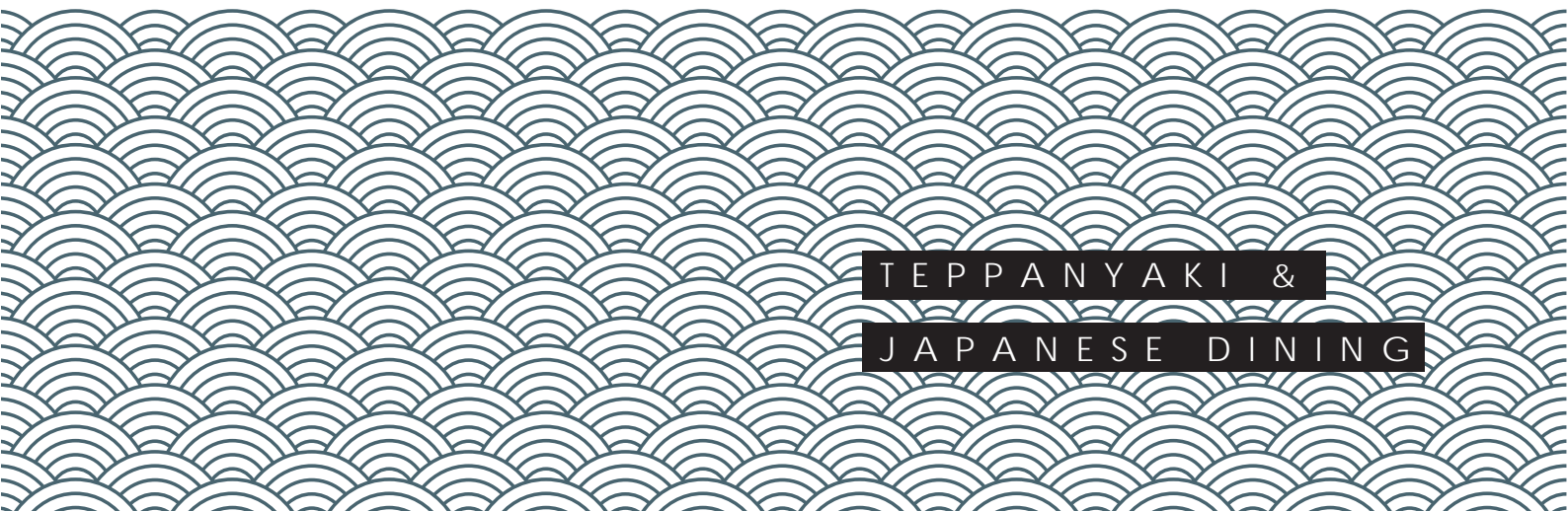




KOJIN



TEPPANYAKI &
JAPANESE DINING

Irasshaimase!
いらっしゃいませ!

Om Swastyastu

It is a pleasure to serve you at Kojin Teppanyaki Restaurant.

Inspired by the Japanese Kami (God) of Fire, the Hearth and the Kitchen, Kojin Teppanyaki Restaurant serve delectable Japanese Cuisine for the ultimate dining experience in Aksari Resort, Ubud.

By using fresh handpicked ingredients, cooked in a Classy Teppanyaki Style for Japanese authentic flavour combine with local produce to deliver the best of its creations in a dynamic and entertaining atmosphere.

We aim to delight you during your dinner with us.

**Goyukkuri Oshokuji wo
otanoshimi kudasai!**

ご
ゆ
っ
く
り
食
事
を
お
楽
し
み
く
だ
さ
い





FROM ZENSAI (STARTER)

- 84 CHAWAN MUSHI
茶碗蒸し
- 94 MISO SOUP
味噌汁
- 157 HAMACHI | YUZU VINAIGRATE |
RADISH | WASABI | APPLE GELEE
柚子風味はまの林檎ゼリー添え
- 115 SEAWEED SALAD
海藻サラダ
- 115 JAPANESE MUSHROOM SALAD
和風マッシュルームサラダ
- 157 SCALLOP | SHISO OIL | SHIRO
SHOYU | SALMON ROE
炙り帆立貝の白醤油かけいくら添え
- 68 EDAMAME
枝豆
- 136 CRAB SALAD | CRAB MEAT
| TOMATO | SEAWEED
| KIKKOMAN | HONEY | CUCUMBER
| BABY ROMAINE | SUSHI GINGER
| AVOCADO | SESAME DRESSING
蟹サラダ | 蟹肉 | トマト | ワカメ | 醤油
蜂蜜 | キュウリ | ベビーロメイ
| 紅生姜 | アボカド | 胡麻ドレッシング
- 126 OYSTER | YUZU | TRUFFLE OIL
| APPLE | DILL | COOKING CREAM
牡蠣 | 柚子 | トリュフオイル | リン
| デイル | クッキングクリーム
- SWEET
- 99 YUZU CUSTARD | CITRUS VEIL
| SWEET MERINGUE | FRUIT
柚子カスタード | 柑橘ベール
| メリンゲ | フルーツ
- 99 CHOCOLATE PARFAIT | BLACK
APPLE | BERRY FLUID GEL
チョコレートパフェ | 黒林檎 |
ベリーフルードジェル

Price above are in thousand rupiah
and subject to 11% tax and 10% service charge

- 170 SALMON KABUTO SHIOYAKI |
HALF HEAD SALMON | SOYU
| CHERRY TOMATO | KABOCHA
| RICE CRISPY | HONEY JABALADO
サーモンカブト塩焼き | 鮭の半頭 | しょうゆ |
チェリートマト | カボチャ | ライスクリスピー |
ハニー・ジャバラード
- 173 BLACK COD | MISO SHOYU
| TERIYAKI | CITRUS SAUCE
銀鱈の照り焼きレモンソース添え
- 136 UNAGI KABAYAKI | AGEDASHI
TOFU | DAIKON | AMAZU
SHOGA
鰻のかば焼きと揚げ出し豆腐大根
と生姜添え
- 204 TIGER PRAWN | BROCCOLI MAYO
車海老のブロッコリーマヨネーズ
- 304 FOIE GRAS | KATSUO DASHI
| DAIKON | NORI
胡麻風味の炙りフォアグラ大根
と海苔添え
- 183 OCTOPUS | MISO | HONEY
| RICE | SQUID INK | CARROT
| LIME | ASPARAGUS
タコ | 味噌 | 蜂蜜 | ご飯 | イカ墨
| 人参 | ライム | アスパラガス
- 236 GRASS FEED WAGYU RIB EYE
| LEEK | SESAME DRESSING
| EGG | DAIKON | GALBI SAUCE
グラスフィード和牛リブア
| ネギ | ゴマドレッシング | 卵 | 大根
- 141 GYU TONGUE | GARLIC SOYU
| PRAWN | ASPARAGUS
牛タン煮込み野菜と海老添え
ガーリック風味
- 262 SALMON TERIYAKI
サーモンの照り焼き
- 173 CHICKEN TERIYAKI
鶏の照り焼き
- 157 CHICKEN SPICY TERIYAKI
SAMBAL MATAH
鶏のスパイス照り焼き
サンバルマタ風味
- 131 BLACK PEPPER TOFU STEAK
ブラックペッパーの豆腐ステーキ
- 94 GARLIC RICE
ガーリックライス
- 115 SALMON FRIED RICE
サーモンの炒飯

OMAKASE



KOJIN
TEPPANYAKI

SAKURA IDR 700K

NIGIRI | SELECTION FRESH FISH

握り | 選りすぐりの鮮魚

HAMACHI | IMPORTED YELLOW TAIL FISH /

ANDALIMAN SAMBAL / APPLE

ハマチ | 鱈 / アンダリマンさんバル / りん

WAGYU TARTAR | CONE / AVOCADO /

AUSTRALIAN WAGYU MINCHED

和牛タルタル | コーン / アボカド /

ミンチ オーストラリア和牛

TASMANIAN SALMON |

TEPPANYAKI SALMON / RICE POCKET /

MUSHROOM / TERIYAKI SAUCE

タスマニア鮭 | サーモンの鉄板焼き / ライスポケッ

／きのこ / 照り焼きソース

CHOCOLATE MOUSSE

チョコレートムース

MOCHI

餅

Price above are in thousand rupiah
and subject to 11% tax and 10% service charge

OMAKASE



KOJIN
SUSHI & YAKI

PLUM BLOSSOM IDR 850K

SASHIMI | SELECTION FRESH FISH
刺身 | 選りすぐりの鮮魚

SALMON CONFIT | JAPANESE MAYO DILL /
LEMON ESPUMA / BLACK PEARL
鮭のコンフィ | 日本マヨネーズディル /
レモンエスプマ / 黒真珠

BLACK COD CROSTINI | MASH BLACK COD,
GARLIC CROSTINI / DILL OIL
黒鱈のクロスティーニ | マッシュ黒鱈 /
ガーリッククロスティーニ / ディルオイル

PORK BELLY 'KAKUNI' | BRAISED PORK BELLY /
SCALLION / EGG
とんぶり「角煮」 | 豚バラ肉の煮込み / ねぎ / 卵

WAGYU STRIPLOIN | PRIME STRIPLOIN / POTATO /
WASABI BUTTER / AU JUS
和牛ストリップロース | プライムストリップロース /
ポテト / わさびバター / ジュース

YUZU CUSTARD
柚子カスタード

MOCHI
餅

"Please reserve minimum 4 hours in advance for better preparation"

Price above are in thousand rupiah
and subject to 11% tax and 10% service charge

OMAKASE

HYDRANGEA IDR 1.575K

(INCLUDE HIGHBALL BY GLASS)

SASHIMI | SELECTION FRESH FISH

刺身 | 選りすぐりの鮮魚

CAWANMUSHI | DASHI / BLACK TOBIKO /

UNI / OBA LEAF

茶碗蒸し | だし / 黒トビコ / ウニ / 大葉

WAGYU YAKINIKU | WAGYU / YAKINIKU

SAUCE / WASABI BUTTER

和牛焼肉 | 和牛 / 焼肉ソース / わさびバター

TUNA CAPPADOCIA | CRUSTED TUNA /

MOZZARELLA / CREAMY SAUCE

マグロカッパドキア | クラストツナ / モッツアレラ /

クリーミーソース

HOKAIDO SCALLOP | MAYO PONZU /

SALMON ROE / GOLD

北海道ほたて | マヨポンズ / イクラ / ゴールド

BARLEY FEED BLACK ANGUS

TENDERLOIN 7+ |

POTATO ANDALIMAN / BROKOLINI /

CAFE DE PARIS BUTTER / JUS

大麦若葉ブラックアンガス テンダーロイン 7+ |

ポテト・アンダリマン / ブロccoli /

カフェ・ド・パリバター / ジュース

FIRE PURIN CHOCOLATE | JAPANESE CREAM CARAMEL

ファイヤープリンチョコレート |

ジャパニーズクリームキャラメル

PETIT FOUR | MOCHI ICE CREAM

プチ・フォー | 餅アイスクリーム

"Please reserve minimum 4 hours in advance for better preparation"

Price above are in thousand rupiah
and subject to 11% tax and 10% service charge

荒神

KOJIN
SUSHI & YAKI

Sushi

URAMAKI SUSHI

WILD SALMON ABURI MENTAI 175K

Kyuri, tamagoyaki, tasmanian salmon, crab stick, ikura, Japanese mentai sauce

KOJIN DRAGON ROLL 165K

Prawn tempura, tobiko, crab stick, kyuri, tamagoyaki, avocado, teriyaki sauce

GYUNIKU ROLL 145K

Beef bacon, tamagoyaki, teriyaki, kyuri, spring onion

TORIAGE ROLL 155K

Chicken karage, kyuri, tamagoyaki, lettuce, yakiniku sauce

Will bring 4 rolled of sushi to your table for each portion

NIGIRI



HAMACHI 167K

PRIME STIPLOIN 147K

OTORO TUNA 155K

Will serve 2 pcs of nigiri for each portion

URAMAKI FRESH

WILD TASMANIAN SALMON ROLL 252K

Fresh Tasmanian salmon, black tobiko, teriyaki sauce

OTORO BLUEFIN ROLL 247K

Sashimi otoro tuna, lettuce, tamagoyaki, teriyaki

JAPANESE HAMACHI ROLL 265K

Japanese yellow tail, tamagoyaki, kyuri, teriyaki, mentai sauce

Will bring 4 rolled of sushi to your table for each portion

SASHIMI

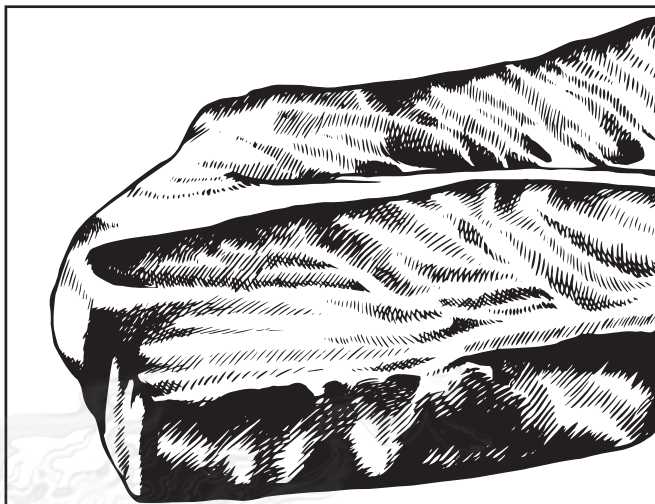
OTORO BLUEFIN TUNA 173K

JAPANESE HAMACHI 189K

WILD TASMANIAN SALMON 157K

All about 5 slice sashimi

PREMIUM
*Tenderloin
Selection*



**200GR WAGYU TOKUSEN
TENDERLOIN
341K**

Meltique premium local wagyu beef.

**100GR WAGYU TENDERLOIN
9+ "KIWAMI"
682K**

Top-shelf Wagyu brand with
a marble score of 9+.

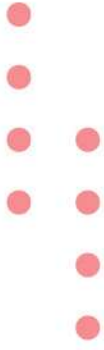
**100GR PURE BLACK ANGUS 5+
525K**

400+ days barley feed black angus.

All meat will serve with vegetable and three kind of sauce:
Sesame dressing | Teriyaki sauce | Jabalado sauce



KOJIN
EBAN YAKI



SOFT DRINK

COCA-COLA	69
DIET COKE	65
SPRITE	69
TONIC WATER	65
SODA WATER	65

HOT/ICED TEA

GREEN TEA	65
GREEN TEA JASMINE	65
PEPPERMINT	65
ENGLISH BREAKFAST	65
CHAMOMILE	65
GINGER TEA	65
LEMON TEA	65
OCHA	65

FLAVORED ICED TEA

LYCHEE ICED TEA	70
STRAWBERRY ICED TEA	70
PEACH ICED TEA	70
PASSION FRUIT ICED TEA	70

SAKE

SESSHU OTOKOYAMA 300ML	577
NIGORI 300ML	525
OZE NO YUKIDOKE OHKARAKUCHI	
JUNMAI	840
NANBU BIJIN PLUM 300ML	787

SOJU

JINRO CHAMISUL FRESH	345
JINRO PLUM	345
JINRO GREEN GRAPE	345
JINRO STRAWBERRY	345

BEER

BINTANG	90
KURA KURA ISLAND ALE	130

MOCKTAILS

WESTSIDE RIVER	92
Cucumber, Pink Grape, Guava, Ginger Ale	

TUKADKU TUKADMU	92
Lemongrass, Lime Juice, Spiced Syrup, Orange	

LONGSIDE RIVER	92
Lychee, Guava, Lemon, Rose	

REFRESH	92
Cucumber, Passion Fruit, Lime, Ginger Ale	

COCKTAILS

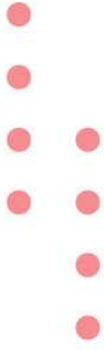
APEROL SPRITZ	175
Aperol, Sparkling Tunjung, Soda, Orange	

NEGRONI	175
Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth	

LONG ISLAND ICE TEA	175
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Orange Liqueur, Coke	

MOJITO	161
Rum, Sugar, Lime, Mint, Soda	

PINK LOVERS	150
Arak S.V cinnamon, chick peas, guava, spiced syrup, lime	



WINE

WHITE WINE BY GLASS

TWO ISLAND SAUVIGNON BLANC	165
TWO ISLAND CHARDONAY	165

RED WINE BY GLASS

TWO ISLAND SHIRAZ	165
TWO ISLAND CABERNET MERLOT	165

SPARKLING WINE BY GLASS

FC BARCELONA CAVA BRUT	150
------------------------	-----

SPARKLING WINE

CA'DEL BOSCO	2900
TWO ISLAND SPARKLING CHARDONAY	862
SABABAY MOSCATO De'BALI	805
FC BARCELONA CAVA BRUT	615

WHITE WINE

PENFOLDS BIN 51 RIESLING	1655
ERIANTE ENRICO SERAFINO D'ASTI	1350
BERINGER PINOT GRIGIO	862
MASET DEL LLEO ORIGEN BLANCO - CATALUNYA	845
TWO ISLAND SAUVIGNON BLANC	775
TWO ISLAND CHARDONAY	775
MAN FREE-RUN	775
HATTEN AGA WHITE	475
CAPE DISCOVERY MR SAUVIGNON BLANC 375 ML	375

RED WINE

PENFOLDS BIN 28 SHIRAZ	1655
LAVAU GIGONDAS	1104
SANTA EMA	1050
LA CHAPELLE MERLOT	1000
GABBIANO CHIANTI	983
LUCCARELLI CAMPO MARINA MERLOT	875
TWO ISLAND SHIRAZ	775
TWO ISLAND CABERNET MERLOT	775
CALDORA SANGIOVESE TERRE DI CHIETI	750
HATTEN AGA RED	475
CAPE DISCOVERY MR CABERNET MERLOT 375 ML	375

LIQUOR

BELVEDERE	145
GREY GOOSE VODKA	135
SMIRNOFF VODKA	90

ROKU GIN	161
HENDRICK'S GIN	145
BOMBAY SAPHIRE	138

MYERS DARK RUM	126
SIERRA TEQUILA	120
JOSE CUERVO TEQUILA	115
CAPTAIN MORGAN SPICED RUM	80

JACK DANIEL'S	138
CHIVAS REGAL	138
JIM BEAM	125

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	250
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	180
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	161
JOHNNIE WALKER RED LABEL	138

GLENFIDDICH 18	350
YAMAZAKI	300
MACALLAN 12	250
GLENLIVET 12	207
GLENFIDDICH 12	195
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	184

LIQUOR BY BOTTLE

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	2484
JACK DANIEL'S	2070
CAPTAIN MORGAN SPICED RUM	1350
SMIRNOFF VODKA	1350

LIQUEUR

JAGERMEISTER	105
MALIBU	105
CAMPARI	92
COINTREAU	92
APEROL	92
MIDORI	81
KAHLUA	81
DRAMBUIE	81
MARTINI DRY	81
DRY VERMOUTH	81
SWEET VERMOUTH	81