KOMA

ディナーメニュー

日曜〜木曜

ラストオーダーは22時30分

金曜・土曜、祝前日および祝日

ラストオーダーは23時30分

カクテル
アラカルト
デザート
テイスティングメニュー

日本の豊かな伝統から着想を得た

ヘブンリー・マッチャ 25
HEAVENLY MATCH-A
ミクターズ・バーボン、オロロソシェリー
塩味のストロベリー、抹茶

サムライ・ボヤージュ 25
SAMURAI VOYAGE
テキーラブランコ、ヴィーダ・メスカル、
生姜の甘酢漬け、レモングラスのヴェルジュ

KOMAフェニックス 27
KOMA PHOENIX
テキーラブランコ、唐辛子梅酒
ラズベリー・コーディアル

スター・オブ・ザ・ショー 28
STAR OF THE SHOW
ブラス・ライオン製バタフライピー・ジン
ブリュットシャンパン、
柚子酒、ライチとオレンジのサッカラム

カクテル

イチゴサワー 25
ICHIGO SOUR
ヘイマンズ・ロンドン・ドライジン
ストロベリー酒
ローズ&ライチティー・コーディアル

梅酒サンライズ 25
UMESHU SUNRISE
小正の梅酒、柚子酒
シトロンティー、グレープフルーツソーダ

サワヤカ・サケ 25
SAWAYAKA SAKE
ウィートリー・ウォッカ
柚子酒、シソ、キュウリ

ミカン・ネグローニ 26
MIKAN NEGRONI
シルカ蒸留所製ジン
アスターリー・ブラザーズ製ベルモット、
アヴェルナ・アマーロ、カンパリ

お父さんの思い出 27
OTOSAN MEMORY
オレンジインフューズド・ウイスキー
カシス&ラズベリー、オレンジビターズ

KOMAカナリー 27
KOMA CANARY
タンカレー・フロール・デ・セビリア・ジン
サフラン・コーディアル

ZERO EDIT ノンアルコール

イチゴ・クーラー 20
ICHIGO COOLER
Lyre's London Dry
ストロベリー・コーディアル
スパークリング・ジャスミンティー

リトル・クレーン 20
LITTLE CRANE
Lyre's Orange Sec
ライチとエルダーフラワーのネクター
柚子の風味

モク・アナナス 20
MOKU ANANAS
Lyre's London Dry、ジンジャービア
スパイス香るパイナップル

ムーンフラワー 20
MOON FLOWER
クラリファイド・ライチ&柚子
バタフライピーフラワー、アガベ

プリンセス・ブロッサム 20
PRINCESS BLOSSOM
フレッシュなスイカ
クラリファイド・ミカン、アガベ

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

アルコール

白ワイン
WHITE WINE

	グラス/ボトル
DOMAINE LAPORTE SANCERRE ソーヴィニヨン・ブラン、フランス・ロワール地方、2025年	31 / 155
DOMAINE CHRISTIAN MOREAU シャブリ、フランス・ブルゴーニュ地方、2023年	33 / 165

赤ワイン
RED WINE

	グラス/ボトル
DOMAINE DELAPORTE SANCERRE ROUGE ピノ・ノワール、フランス・ロワール地方、2023年	33 / 165
COS D'ESTOURNEL "G D'ESTOURNEL" ボルドーブレンド、フランス・メドック地方、2018年	38 / 190

シャンパン
CHAMPAGNE

	グラス/ボトル
LE BRUN DE NEUVILLE "CÔTE ROSÉE" コート・ド・セザンヌ、フランス・シャンパーニュ地方、NV	37 / 185
BILLECART-SALMON "LE RÉSERVE", BRUT アイ、フランス・シャンパーニュ地方、NV	38 / 190

日本酒
SAKE

	カラフェ/ボトル
NAEBA, "FOUR FOX" 純米大吟醸、五百万石、新潟、+4	48 / 220
ASAHI “DASSAI 23” 純米大吟醸、山田錦、山口、+3	68 / 320

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

前菜

和牛サーロインチミチュリソース添え 62
WAGYU SIRLOIN WITH CHIMICHURRI
九州産A5和牛、フライドエシャロット、
トリュフ入りチミチュリソース、マイクロクレス

ロブスターとアボカドのサラダ 49
LOBSTER AVOCADO SALAD
トマト、ポメロ、パリパリのタピオカチップス、
セロリとシトラスのソース

サーモンピロー 19
SALMON PILLOW
キングサーモン、ローストハラペーニョ、
燻製アボカド

枝豆 (ベジタリアン向け) 9
EDAMAME (V)
蒸し、海塩

味噌汁 8
MISO SOUP
豆腐、ワカメ、長ネギ

クリスピー東京餃子 16
CRISPY TOKYO GYOZA
鶏肉、キャベツ、味噌

鶏の唐揚げ 18
CHICKEN KARAAGE
タイ風バジル、燻製タルタルソース、
ガラムマサラ

茄子の味噌田楽 18
MISO GLAZED EGGPLANT
生姜香る甘口の赤味噌、リコッタチーズ

揚げ出し豆腐 (ベジタリアン向け) 18
AGEDASHI TOFU (V)
茄子、ししとう、大根おろし、生姜

香ばしく焼き上げたカリ
フラワーのオーブンロースト 21
CHARRED ROASTED CAULIFLOWER
グリーンカレー、ガラムマサラ

網焼ききのこのサラダ 22
(ベジタリアン向け)
AMIYAKI MUSHROOM SALAD (V)
金柑、シトラス、水菜、
醤油ヴィネグレットソース

和牛の餃子 29
WAGYU BEEF GYOZA
チリソース

水ダコのカルパッチョ 32
“MIZU TAKO” OCTOPUS CARPACCIO
シソクレス、もみじおろし、
昆布茶、白だしドレッシング

「アメーラ」トマトとブッラータチーズ 36
“AMELA” TOMATO AND BURRATA CHEESE
みょうが、チェリートマト、ポン酢

ハマチのサラダ 22
YELLOWTAIL SALAD
水菜、長ネギ、ポン酢ヴィネグレットソース

鴨のクリスピーサラダ 37
CRISPY DUCK SALAD
鴨肉のマリネ、味噌マスタードドレッシング、
グリーンサラダ

D.I.Yピリ辛マグロ 39
D.I.Y SPICY TUNA
おこげ、甘口醤油、チャイブ、
ピリ辛マヨネーズ

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

キャビア

定番の付け合わせを添えて提供いたします

KOMAセレクション

カルーガクイーンA&K 30g 149
30g Kaluga Queen A&K

カルーガクイーン・オシェトラ 100g 388
100g Kaluga Queen Oscietra

シェフ特製おまかせ「横綱」(20貫+巻き寿司2本)
248
CHEF'S YOKOZUNA OMAKASE 20 pcs & 2 rolls

刺身3種 42
TRIO OF SASHIMI
マグロ、キングサーモン、ハマチ、わさびソース

刺身盛り合わせ(9切れ) 89
ASSORTED SASHIMI PLATTER 9 pcs

寿司盛り合わせ(9貫) 89
ASSORTED SUSHI PLATTER 9 pcs

「大関」盛り合わせ(12点) 132
OZEKI PLATTER 12 pcs

箱ウニ250g 488

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

握り&刺身

1貫/1点あたりの価格

OTORO 大トロ — 29
大トロ

BOTAN EBI ぼたん海老 — 26
甘みのある海老

SAKE BELLY 鮭ハラス — 9
マウントクック・キングサーモンのハラス

TAI 鯛 — 7
鯛

EBI 海老 — 7
海老

SAKE サーモン — 8
マウントクック・キングサーモン

HIRAME ヒラメ — 10
ヒラメ

HAMACHI ハマチ — 10
ハマチ

MAGURO マグロ — 10
マグロ

HOTATE ホタテ — 10
マグロ

IKURA イクラ — 12
サーモンの卵

UNAGI 鰻 — 12
淡水鰻

KIMMEDAI 金目鯛 — 14
金目鯛

WAGYU 和牛 — 19
牛肉

UNI ウニ — 37
ウニ

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

巻き寿司

牛焼肉 46
BEEF YAKINIKU
牛カルビ、レタス、コチュジャンソース

最中寿司 38
MONAKA SUSHI
ピリ辛マグロ、サーモン柚子胡椒、
タラバガニとキュウリ、イクラと大葉、
トリュフと鰻、ピリ辛ハマチ

STSロール 38
STS ROLL
海老の天ぷら、ピリ辛マグロ

珠玉の野菜7種 (ベジタリアン向け) 18
7 TREASURE VEGETABLE (V)
アボカド、キュウリ、アスパラガス、かんぴょう、
ごぼうの漬物、シソ、ソイペーパー

ワサビロール (ベジタリアン向け) 20
WASABI ROLL (V)
ごぼうの漬物、アスパラガス
かんぴょう、みょうが

カリフォルニア 26
CALIFORNIA
タラバガニ、キュウリ、アボカド

海老の天ぷら 28
SHRIMP TEMPURA
キュウリ、ハニーワサビ、アボカド

スパイシーハマチ 28
SPICY YELLOWTAIL
フライドエシャロット、ゴマ

ソフトシェル・チリクラブ 32
SOFT SHELL CHILLI CRAB
アボカド、山椒チリソース

サーモンアボカド 33
SALMON AVOCADO
イクラ、チャイブ

トリュフと鰻 36
TRUFFLE UNAGI
アボカド、甘だれ、キュウリ

レインボー 62
RAINBOW
ロブスター、スイートバターアイオリ、アボカド

KOMA ロール 82
KOMA ROLL
和牛、北海道産ウニ、ズワイガニ、大葉

手巻き寿司

甘エビのタルタル 18
SWEET SHRIMP TARTARE
ウニ、パリパリの海苔

大トロのタルタル 29
OTORO TARTARE
キャビア、青ネギ、パリパリの海苔

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

炉端焼き

1本あたりの価格

JAPANESE WAGYU YAKITORI 39
和牛の串焼き
黒胡椒のチミチュリソース、ガリ味噌

KING CRAB SUMIYAKI 29
タラバガニの炭火焼き
天かす、クリームチーズ

LAMB CHOP ラムチョップ 24
「ロアリング・フォーティーズ」ラム、
コリアンダー、ミント

SHIITAKE 椎茸 8
醤油、鰹節

NEGIMA ねぎま 9
鶏もも肉、長ネギ

ASPARAGUS (V) 9
アスパラガス (ベジタリアン向け)
塩、胡椒

UNAGI 鰻 15
蒲焼きのたれ、山椒

HOKKAIDO SCALLOP 北海道産ホタテ 29
バター醤油

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

天ぷら

天ぷら盛り合わせ **TEMPURA MEDLEY** 海老、キス、モンゴウイカ、椎茸、茄子、アスパラガス	45
ベジー・コレクション(ベジタリアン向け) **VEGGIE COLLECTION (V)** アボカド、舞茸、スイートコーン、しめじ 椎茸、茄子、アスパラガス、さつまいも	32
SWEET CORN (V) スイートコーン (ベジタリアン向け)	14
SHRIMP 海老 (3尾)	18

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

メインコース

$20の追加料金で、お好みのお料理に削りたての黒トリュフ、またはキャビアを1グラム追加いたします

銀だらの味噌焼き 72
ROASTED MISO BLACK COD
数種のきのこ、枝豆、アスパラガス、絹さや、長ネギ

炙り中トロとエアルームトマト 68
SEARED CHUTORO TUNA &
HEIRLOOM TOMATO
本マグロ、アジア風チミチュリソース

ピリ辛湯豆腐 (ベジタリアン向け) 28
SPICY TOFU HOT POT（V）
各種野菜

トリュフ炒飯 (ベジタリアン向け) 29
TRUFFLE FRIED RICE（V）
日本米、トリュフペースト、きのこ、野菜

ネギ炒飯 36
SCALLION FRIED RICE
鶏肉、海老、帆立、きのこ

サーモンのジンジャーライムマリネ 38
GINGER LIME MARINATED SALMON
燻製エシャロット、芽キャベツ、柚子のエスプーマ

牛カルビ炒飯 39
BEEF SHORT RIB FRIED RICE
高菜漬け、きのこ、豆

銀座チキン 44
GINZA CHICKEN
鶏の半身、生姜白湯、コリアンダークレス

ウニの和風カルボナーラ 49
WAFU CARBONARA WITH UNI
燻製バター

タコの醤油だれ焼き 58
GRILLED SOY GLAZED OCTOPUS
アボカドのマリネ、スパイストマト

牛カルビ焼肉 59
BARBECUED BEEF SHORT RIB
レタス、コチュジャン

KOMA USプライムサーロインステーキ 400g 177
KOMA US PRIME SIRLOIN STEAK
黒にんにくのペッパーコーンソース
グリーンサラダ、ポテトパヴェ

日本産和牛

雪室熟成にいがた和牛リブアイステーキ 150g 182
SNOW AGED NIIGATA WAGYU RIBEYE
ワサビ、ポン酢、柚子胡椒

A5和牛テンダーロインステーキ 150g 200
A5 WAGYU TENDERLOIN
ワサビ、ポン酢、柚子胡椒

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

デザート

KOMA 特製おまかせデザート 88
KOMA SIGNATURE DESSERT OMAKASE
シェフの厳選メニュー(牛由来ゼラチン使用)

ジェラート&ソルベ 14
GELATO & SORBET
本日のフレーバー

レモン柚子 18
LEMON YUZU
レモンムース、柚子ジャム、カカオクランブル、牛由来ゼラチン

ココマンゴー 18
COCO MANGO
ココナッツムース、パッションフルーツソルベ、牛由来ゼラチン

ボンサイ 19
BONSAI
とろけるダークチョコレート、サクサクとしたプラリネ

和風チーズケーキ 20
JAPANESE CHEESE CAKE
ストロベリーソルベ

フルーツ盛り合わせ 22
FRUIT PLATTER
季節のフルーツ

禅の庭 26
ZEN GARDEN
チェリージャム、ホワイトチョコレートムース、サクサクとした食感のダークチョコレート、
アーモンドリキュールジェラート、牛由来ゼラチン

日本産高級フルーツ盛り合わせ 68
JAPANESE FRUITS PLATTER
シェフが厳選した日本産高級フルーツの盛り合わせ

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

KOMA テイスティングメニュー

$380

1品目
ロブスターとアボカドのサラダ
LOBSTER AVOCADO SALAD
トマト、ポメロ、パリパリのタピオカチップス、セロリとシトラスのソース

2品目
刺身
SASHIMI
大トロ、キングサーモン、ヒラマサ

3品目
ウニの天ぷら
UNI TEMPURA
大葉、海苔

4品目
甘鯛のグリル
GRILLED “AMADAI” TILE FISH
アスパラガス、アサリ、葱油、出汁入りクリームソース

5品目
日本産和牛のリブアイステーキ80g
JAPANESE WAGYU RIBEYE 80G
エリンギ、ししとう、山椒ソース

6品目
レインボー最中
RAINBOW MONAKA
鰻、マグロ、サーモン、キャビア、アボカド

7品目
KOMA特製デザート「ミニデュオ」
MINI DUO KOMA SIGNATURE DESSERT
レモン柚子(牛由来ゼラチンを含む)、ボンサイ

表示価格には10%のサービス料および現行の消費税が別途加算されます。
アレルギーや食事制限がございましたら、スタッフまでお申し付けください。

KOMASINGAPORE
@KOMASINGAPORE
#KOMASINGAPORE