KOMA

ランチメニュー

月曜～日曜
午前11時30分～午後3時
ラストオーダーは午後2時30分

カクテル

シグネチャーランチセット

アラカルト
デザート
コーヒー&紅茶

日本の豊かな伝統から
着想を得た

カクテル

ヘブンリー・マッチヤ 24
HEAVENLY MATCH-A
ミクターズ・バーボン、オロロソシエリー、塩味のストロベリー、抹茶

サムライ・ボヤージュ 24
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

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シグネチャー

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

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ツカラム

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、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 — 31 / 155
ソーヴィニヨン・ブラン、フランス・ロワール地方、2025年

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU — 33 / 165
シャブリ、フランス・ブルゴーニュ地方、2023年

赤ワイン
RED WINE

グラス/ボトル

DOMAINE DELAPORTE SANCERRE ROUGE — 33 / 165
ピノ・ノワール、フランス・ロワール地方、2023年

COS D'ESTOURNEL "G D'ESTOURNEL" — 38 / 190
ボルドーブレンド、フランス・メドック地方、2018年

シャンパン
CHAMPAGNE

グラス/ボトル

LE BRUN DE NEUVILLE "CÔTE ROSÉE" — 37 / 185
コート・ド・セザンヌ、フランス・シャンパーニュ地方、NV

BILLECART-SALMON "LE RÉSERVE", BRUT — 38 / 190
アイ、フランス・シャンパーニュ地方、NV

日本酒
SAKE

カラフェ/ボトル

NAEBA, "FOUR FOX" — 48 / 220
純米大吟醸、五百万石、新潟、+4

ASAHI, "DASSAI 23" — 68 / 320
純米大吟醸、山田錦、山口、+3

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。

シグネチャーランチセット

2品コース ｜ $58
サンズ会員様限定3品コースランチセット ｜ $58
提供:月曜～金曜
(祝日および祝前日を除く)

3品コース ｜ $68
毎日提供

前菜

1品お選びください

刺身盛り合わせ(5切れ) +$15
SASHIMI 5 PIECES
シェフのおすすめ

味噌汁
MISO SOUP
豆腐、ワカメ、長ネギ

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

網焼ききのこのサラダ(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

天ぷら盛り合わせ
ASSORTED TEMPURA
海老、レンコン、カリフラワー、茄子

和牛サーロインチミチュリソース添え +$12
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

干し貝柱入り茶碗蒸し
DRIED SCALLOP CHAWANMUSHI
三つ葉、海老、椎茸、帆立のあんかけ

サーモンのカルパッチョ
SALMON CARPACCIO
チェリートマト、白ポン酢ソース、アヒ・アマリージョ

野菜の天ぷら(ベジタリアン向け)
VEGETABLE TEMPURA (V)
レンコン、アスパラガス、旬の野菜3種

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

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

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

1品お選びください

サーモンいくら丼
SALMON IKURA DON
ガリ、大葉、酢飯

握り寿司セット
NIGIRI SUSHI SET
シェフのおすすめ

牛丼
GYU-DON BEEF BOWL
温泉卵、玉ねぎ、紅生姜、青ネギ、ご飯

ヒラメのフライ
BREADED HIRAME FLOUNDER
大葉、アボカド、タルタルソース
ご飯付き

銀だらの味噌焼き +$22
ROASTED MISO BLACK COD
数種のきのこ、枝豆、アスパラガス、絹さや、長ネギ
ご飯付き

牛カルビの煮込み
BRAISED BEEF SHORT RIB
もやし、レタス、コチュジャン
ご飯付き

ピリ辛湯豆腐（ベジタリアン向け）
SPICY TOFU HOTPOT (V)
各種野菜
ご飯付き

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

スズキのポワレ
PAN SEARED SEABASS
スズキ、パープルチップス、カフィアライム、醤油ヴィネグレットソース
ご飯付き

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

キンバラ和牛のビーフカツ +$30
KIMBARA WAGYU BEEF KATSU
ポテトウエッジ、とんかつソース、カラシ
ご飯付き

KOMA USプライムサーロインステーキ 200g +$50
KOMA US PRIME SIRLOIN STEAK 200G
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
ご飯付き

雪室熟成にいがた和牛リブアイステーキ 150g +$130
SNOW AGED NIIGATA WAGYU RIBEYE 150G
ワサビ、ポン酢、柚子胡椒
ご飯付き

A5和牛テンダーロインステーキ 150g +$150
A5 WAGYU TENDERLOIN 150G
ワサビ、ポン酢、柚子胡椒
ご飯付き

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

1品お選びください

レモン柚子
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

ボンサイ
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
JAPANESE CHEESE CAKE
ストロベリーソルベ

日本産高級フルーツ盛り合わせ +$15
JAPANESE FRUITS PLATTER
シエフが厳選した日本産高級フルーツの盛り合わせ

お飲み物

3品コースのランチセットをご注文のお客様は無料です

煎茶
SENCHA GREEN TEA

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

和牛サーロインのチミチュリソース 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

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

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

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 OVEN 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（ベジタリアン向け）22
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

ハマチのサラダ 36
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・オシエトラ 100g 388
100G KALUGA QUEEN OSCIETRA

握り&刺身

1貫/1点あたりの価格

OTORO 大トロ	29	HOTATE ホタテ	10
BOTAN EBI ぼたん海老	26	IKURA イクラ	12
SAKE BELLY 鮭ハラス	9	UNAGI 鰻	12
TAI 鯛	7	KINMEDAI 金目鯛	14
EBI 海老	7	WAGYU 和牛	19
SAKE サーモン	8	UNI ウニ	37
HAMACHI ハマチ	10	UNI BOX 250g 箱ウニ250g	488
MAGURO マグロ	10		

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（6個）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 和牛の串焼き 39
黒胡椒のチミチュリソース、ガリ味噌

KING CRAB SUMIYAKI タラバガニの炭火焼き 29
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

TEMPURA MEDLEY 天ぷら盛り合わせ — 45
海老、キス、モンゴウイカ、椎茸、茄子、アスパラガス

VEGGIE COLLECTION (V) — 32
ベジー・コレクション(ベジタリアン向け)
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

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

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

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

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

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

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。

コーヒー

エスプレッソ Espresso 5

ダブルエスプレッソ Double Espresso 8

アメリカーノ Americano 7

カフエラテ Café Latte 8% 9

カプチーノ Cappucino 8% 9

KOMA 厳選ティー

KOMA テリヤキ 10
KOMA TERIYAKI
旨みのある味わいで、お料理との相性抜群

KOMA 桃のモンブラン 10
KOMO MOMO MONT BLANC
桃の爽やかな香りが見事に調和

お茶

工芸茶 TEA BULBS 11
フエアレディ Bulb Fair Lady

茶葉 LOOSE TEA 9
コロニアル・ブレックファストColonial Breakfast
アールグレイ Earl Grey
ミントティー Mint
カモミール・ラベンダー Chamomile Lavender
日本の煎茶 Jibun Sencha

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