



K O K O

*Teppanyaki*

## TEPPANYAKI SET MENU

### 鉄板焼きセットメニュー

#### HOSHI星

85.00

*Appetiser* 前菜  
*Assorted sashimi* 刺身  
*Chawan mushi* 茶碗蒸し  
*Prawns, sea perch, calamari* 海老, 白身魚, 烏賊  
*Teriyaki chicken Maryland* 鶏フィレ  
*Sautéed mushroom and seasonal vegetable* 茸と野菜  
*Seasonal salad* 季節のサラダ  
*Steamed rice* ご飯  
*Miso soup* 味噌汁  
*Green tea ice cream* 抹茶アイスクリーム

#### TSUKI月

110.00

*Appetiser* 前菜  
*Assorted sashimi* 刺身  
*Tempura oysters* 天麩羅牡蠣  
*Prawns, scallops, sea perch* 海老, 帆立, 白身魚  
*Australian beef tenderloin* フィレビーフ  
*Teppanyaki potato and onion* 鉄板焼き芋と玉葱  
*Seasonal salad* 季節のサラダ  
*Steamed rice* ご飯  
*Miso soup* 味噌汁  
*Rice ice cream* ライスアイスクリーム



*Sakizuki* 先付け  
*Assorted sashimi* 刺身  
*Dobin mushi* 土瓶蒸し  
*Wasabi scampi* 山葵スカンピ天麩羅  
*Prawns, salmon, scallops* 海老 鮭 帆立  
*Australian wagyu beef striploin* 和牛サーロイン  
*Fried rice* 焼き飯  
*Seasonal house salad* 季節のサラダ  
*Fresh fruit with ice cream* 季節の果物とアイスクリーム

## MORI森

198.00

**Zenzai (3 kind)** 前菜三種  
*Three kinds of daily specials prepared by chef*

**Sashimi of the day** 本日の刺身  
*Assortment of sliced fresh raw fish*

**Dobin mushi** 土瓶蒸し  
*Dashi consommé with seafood, chicken and mushroom served in a clay teapot*

**Alaskan crab claw tempura** アラスカ蟹天麩羅

**Teppanyaki** 鉄板焼き  
*Prawns, salmon and scallops* 海老, 鮭, 帆立  
*Australian wagyu beef striploin* 和牛サーロイン  
or 又は  
*Australian wagyu beef striploin, foie gras and enoki beef roll* 和牛フォアグラ エノキロール  
*Sautéed spinach* ほうれん草  
*Fried rice* 焼き飯

**Dessert** 甘味  
*Trio of ice cream* アイスクリーム三種  
or 又は  
*Japanese red bean pancake with white sesame honey ice cream*  
どら焼きと白胡麻アイスクリーム

## SALADS サラダ

<i>Tofu salad 豆腐サラダ</i> <i>Organic silk tofu and avocado with Koko's special sesame soy dressing</i>	14.50
<i>Kaiso salad 海藻サラダ</i> <i>Trio of seaweed with shiso dipping sauce</i>	15.50
<i>Karasumi salad カラスミサラダ</i> <i>Mixed seasonal greens topped with mullet roe, served with soy onion dressing</i>	19.50
<i>Mixed green salad ミックスグリーンサラダ</i> <i>Mesclun salad with sesame soy dressing</i>	9.00
<i>Salmon skin salad サーモンスキンサラダ</i> <i>Crisp salmon skin and baby mixed greens with miso and mustard dressing</i>	12.50

## SOUPS 椀物

<i>Lobster miso soup 伊勢海老味噌汁</i> <i>Lobster stock with shinshu miso*</i>	16.00
<i>Dobin mushi 土瓶蒸</i> <i>Dashi consommé with prawns, chicken, mushrooms and ginkgo nuts, served in a clay teapot</i>	14.50
<i>Miso shiru 味噌汁</i> <i>Miso soup with tofu, wakame and spring onions</i>	6.50



## SUSHI AND SASHIMI 寿司&刺身

Assorted sashimi 刺身の盛り合わせ Variety of sliced fresh raw fish	33.50
Koko Chef's special sashimi シェフお勧め刺身 Chef's catch of the day*	49.50
Tokusen sashimi 特選刺身 Japanese tuna belly, Alaskan crab claw, geoduck, surf clam, ark shell, local sea urchin, salmon belly and kingfish belly*	Market price
Assorted sushi 寿司の盛り合わせ Variety of sliced fish on rice	32.50
Koko special sushi ココ特選寿司 Chef's recommendation – slices of seasonal fresh fish on rice*	48.50
California roll カリフォルニアロール Inside-out nori roll filled with crabmeat, mayonnaise, avocado, cucumber and prawns, coated with tobiko	23.00
Tokusen sushi 特選寿司 Japanese tuna belly, Alaskan crab claw, geoduck, surf clam, ark shell, local sea urchin, salmon belly and kingfish belly on rice*	Market price
Yasai sushi moriwase 野菜寿司の盛り合わせ Five kinds of vegetarian nigiri and maki sushi	22.00
Koko special roll ココ特製ロール Nori roll with grilled eel, cucumber and avocado, glazed with soy	25.00
Foie gras gunkan maki フォアグラ軍艦 (3 pieces) Goose liver on rice, with yuzu and teriyaki glaze*	60.00
Hotate piri karai maki 帆立ピリカラ巻き Inside-out nori roll, fried crispy Hokkaido scallops and salad with spicy mayonnaise	24.00
Ebi tempura maki 海老天ぷら巻き Nori roll with fried prawns and asparagus, glazed with teriyaki and balsamic sauce	16.00
Spider roll スパイダーロール Nori roll filled with crispy soft-shell crab, drizzled with sweet soy glaze	28.00
Salmon skin roll サーモンスキンロール Nori roll filled with crispy salmon skin, crab meat, mayonnaise, avocado and cucumber	22.00
Volcano roll ボルケイノーロール Inside-out nori roll filled with salmon, asparagus, cucumber and prawns glazed with spicy scallop sauce	22.00
Gyuniku tataki sushi ビーフたたき寿司 Thinly sliced seared Australian sirloin nigiri with red onion and mayonnaise	19.00
For other nori rolls please ask your waiter	

## TEPPANYAKI

鉄板焼き

### SEAFOOD

シーフード

<i>Tiger prawns</i> 海老 <i>Deep sea tiger prawns cooked with garlic soy butter*</i>	39.00
<i>Tasmanian salmon</i> タスマニア産 サーモン <i>Tasmanian salmon fillet with lemon juice</i>	34.00
<i>Scallops</i> 帆立 <i>Japanese sea scallops</i>	32.00
<i>Patagonian toothfish fillet</i> オーストラリアンシーバスペンタゴン <i>Patagonian toothfish*</i>	39.50
<i>Calamari</i> いか <i>Calamari in garlic butter</i>	27.50
<i>Oysters</i> 牡蠣 <i>Seasonal fresh oysters with lemon soy butter</i>	half dozen 23.00
<i>Live green lip abalone</i> 活鮑 <i>Thinly sliced abalone in black pepper and soy*</i>	Market price
<i>Live crayfish</i> 伊勢海老 <i>Crayfish with seasonal vegetables*</i>	Market price

### POULTRY

鶏肉

<i>Duck fillet</i> 鴨ヒレ肉 <i>Duck breast cooked in Japanese plum wine sauce*</i>	36.00
<i>Chicken</i> 鶏ささみ <i>Chicken Maryland fillet cooked in teriyaki sauce</i>	31.00



## MEAT

### 牛肉

<i>Wagyu sirloin beef</i> 和牛サーロイン <i>Australian Kobe-style Wagyu beef sirloin, marbling score A5 (300 grams)*</i>	198.00
<i>Wagyu shiitake and spinach roll</i> 和牛のしいたけ&ほうれん草 巻き <i>Sliced Australian Wagyu beef striploin roll with sautéed shiitake and spinach*</i>	130.00
<i>Fillet of beef</i> 牛ヒレ <i>Grain-fed beef tenderloin*</i>	42.00
<i>Sirloin steak</i> サーロインステーキ <i>Aged grain-fed beef sirloin steak</i>	39.00
<i>Lamb cutlets</i> ラムチョップ <i>Grilled lamb cutlets with yakiniku sauce</i>	38.00

## ACCOMPANIMENTS

### 副菜

<i>Sautéed baby spinach</i> ほうれん草炒め	14.00
<i>Assorted gourmet mushrooms</i> マッシュルーム	16.50
<i>Seasonal vegetables</i> 季節の野菜	8.00
<i>Sautéed potato and onion</i> ポテトと玉ねぎのソテー	9.50
<i>Fried rice</i> 炒飯	8.00
<i>Garlic fried rice</i> ガーリックライス	8.00

