KOMA

저녁 메뉴

일요일 – 목요일

마지막 주문 22:30

금요일 – 토요일, 공휴일 전날 및 공휴일

마지막 주문 23:30

칵테일
단품 메뉴
디저트
테이스팅 메뉴

일본 헤리티지에서 영감을 받은

헤븐리 말차 25
HEAVENLY MATCH-A
믹터스 버번, 올로로소 셰리, 우마미 딸기, 말차

사무라이 보야지 25
SAMURAI VOYAGE
테킬라 블랑코, 비다 메스칼,
절인 생강, 레몬그라스 베르주

KOMA 피닉스 27
KOMA PHOENIX
테킬라 블랑코, 칠리 우메슈, 라즈베리 코디얼

스타 오브 더 쇼 28
STAR OF THE SHOW
브라스 라이언 버터플라이 피 진, 브뤼 샴페인,
유자 사케, 리치 & 오렌지 사카룸

칵테일

이치고 사워 25
ICHIGO SOUR
헤이먼스 런던 드라이 진, 딸기 사케, 로즈 & 리치 티 코디얼

우메슈 선라이즈 25
UMESHU SUNRISE
코마사 우메슈, 유자 사케, 유자차, 자몽 CO2

사와야카 사케 25
SAWAYAKA SAKE
휘틀리 보드카, 유자 사케, 시소, 일본 오이

미칸 네그로니 26
MIKAN NEGRONI
서카 진, 애스터리 브로스 베르무트,
아베르나 아마로, 캄파리

오토산 메모리 27
OTOSAN MEMORY
오렌지 인퓨즈드 위스키, 카시스, 라즈베리, 오렌지 비터스

KOMA 카나리 27
KOMA CANARY
탱커레이 플로르 데 세비야 진, 사프란 코디얼

제로 에딧칵테일

이치고 쿨러 20
ICHIGO COOLER
라이어스 런던 드라이, 딸기 코디얼, 스파클링 자스민 티

리틀 크레인 20
LITTLE CRANE
라이어스 오렌지 섹, 리치 & 엘더플라워 넥타, 은은한 유자 향

모쿠 아나나스 20
MOKU ANANAS
라이어스 런던 드라이, 진저 비어, 스파이스 파인애플

문플라워 20
MOON FLOWER
맑게 정제한 리치와 유자, 나비콩 꽃, 아가베

프린세스 블로썸 20
PRINCESS BLOSSOM
신선한 수박, 정제된 감귤, 아가베

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

주류

화이트 와인
WHITE WINE

	글라스 / 보틀
DOMAINE LAPORTE SANCERRE 소비뇽 블랑, 프랑스 루아르 밸리, 2025년	31 / 155
DOMAINE CHRISTIAN MOREAU 샤블리, 프랑스 부르고뉴, 2023년	33 / 165

레드 와인
RED WINE

	글라스 / 보틀
DOMAINE DELAPORTE SANCERRE ROUGE 피노 누아, 프랑스 루아르 밸리, 2023년	33 / 165
COS D'ESTOURNEL "G D'ESTOURNEL" 보르도 블렌드, 프랑스 메독, 2018년	38 / 190

샴페인
CHAMPAGNE

	글라스 / 보틀
LE BRUN DE NEUVILLE "CÔTE ROSÉE" 코트 드 세잔, 프랑스 샹파뉴, NV	37 / 185
BILLECART-SALMON "LE RÉSERVE", BRUT 아이, 프랑스 샹파뉴, NV	38 / 190

사케
SAKE

	카라페 / 보틀
NAEBA, "FOUR FOX" 준마이 다이긴조, 고햐쿠만고쿠, 니가타, +4	48 / 220
ASAHI, "DASSAI 23" 준마이 다이긴조, 야마다 니시키, 야마구치, +3	68 / 320

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

애피타이저

치미추리 와규 등심 62
WAGYU SIRLOIN WITH CHIMICHURRI
A5 규슈 와규, 바삭한 샬롯, 트러플 치미추리, 어린잎 채소

랍스터 아보카도 샐러드 49
LOBSTER AVOCADO SALAD
토마토, 포멜로, 바삭한 타피오카 칩, 셀러리 시트러스 소스

새먼 필로우 19
SALMON PILLOW
킹 연어, 구운 할라피뇨, 훈제 아보카도

풋콩 (V) 9
EDAMAME (V)
찜, 천일염

미소 장국 8
MISO SOUP
두부, 미역, 대파

크리스피 도쿄 교자 16
CRISPY TOKYO GYOZA
닭고기, 양배추, 미소

치킨 가라아게 18
CHICKEN KARAAGE
타이 바질, 훈제 타르타르 소스, 가람 마살라

미소 글레이즈드 가지 구이 18
MISO GLAZED EGGPLANT
달콤한 생강 적미소, 리코타 치즈

아게다시 두부 (V) 18
AGEDASHI TOFU (V)
가지, 꽈리고추, 다진 무, 생강

오븐에 구운 컬리플라워 21
CHARRED ROASTED CAULIFLOWER
그린 커리, 가람 마살라

아미야키 버섯 샐러드 (V) 22
AMIYAKI MUSHROOM SALAD (V)
금귤, 시트러스, 경수채, 간장 비네그레트

와규 소고기 교자 29
WAGYU BEEF GYOZA
칠리 소스

'미즈 타코' 문어 카르파초 32
"MIZU TAKO" OCTOPUS CARPACCIO
시소 새싹, 모미지 오로시, 다시마차, 시로다시 드레싱

'아멜라' 토마토와 부라타 치즈 36
"AMELA" TOMATO AND BURRATA CHEESE
양하, 방울토마토, 폰즈

방어 샐러드 22
YELLOWTAIL SALAD
경수채, 대파, 폰즈 비네그레트

크리스피 오리 샐러드 37
CRISPY DUCK SALAD
마리네이드한 오리고기, 미소 머스터드 드레싱, 그린 샐러드

D.I.Y 스파이시 참치 39
D.I.Y SPICY TUNA
크리스피 라이스, 달콤한 간장, 차이브, 스파이시 마요

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

캐비어

전통 양념과 함께 제공

KOMA 셀렉션

칼루가 퀸 A&K 30g 149
30g Kaluga Queen A&K

칼루가 퀸 오시에트라 100g 388
100g Kaluga Queen Oscietra

셰프의 요코즈나 오마카세 20피스 및 롤 2개
248
CHEF'S YOKOZUNA OMAKASE 20 pcs & 2 rolls

사시미 3종 42
TRIO OF SASHIMI
참치, 킹 연어, 방어, 와사비 살사

모둠 사시미 플래터 9피스 89
ASSORTED SASHIMI PLATTER 9 pcs

모둠 스시 플래터 9피스 89
ASSORTED SUSHI PLATTER 9 pcs

오제키 플래터 12피스 132
OZEKI PLATTER 12 pcs

성게 박스 250g 488

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

니기리 및 사시미

피스당 가격

OTORO 참치 대뱃살 **참치 대뱃살**	29
BOTAN EBI 단새우 **단새우**	26
SAKE BELLY 연어 뱃살 **마운트 쿡 킹 연어 뱃살**	9
TAI 도미 **도미**	7
EBI 새우 **새우**	7
SAKE 연어 **마운트 쿡 킹 연어**	8
HIRAME 광어 **광어**	10
HAMACHI 부시리 **부시리**	10
MAGURO 참치 **참치**	10
HOTATE 가리비 **가리비**	10
IKURA 연어알 **연어알**	12
UNAGI 민물장어 **민물장어**	12
KIMMEDAI 금눈돔 **금눈돔**	14
WAGYU 와규 **소고기**	19
UNI 성게 **성게**	37

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND PREVAILING GOODS AND SERVICES TAX
KINDLY NOTIFY OUR TEAM OF ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

마키

소고기 구이 46
BEEF YAKINIKU
소갈비, 양상추, 고추장 소스

모나카 스시 38
MONAKA SUSHI
스파이시 참치, 연어 유즈코쇼, 스파이시 방어, 킹크랩 오이, 이쿠라 차조기, 트러플 장어

STS 롤 38
STS ROLL
새우 튀김, 스파이시 참치

7가지 진미 채소 (V) 18
7 TREASURE VEGETABLE (V)
아보카도, 오이, 아스파라거스, 박고지, 우엉 절임, 시소, 소이 페이퍼

와사비 롤 (V) 20
WASABI ROLL (V)
우엉 절임, 아스파라거스, 박고지, 양하

캘리포니아 26
CALIFORNIA
킹크랩, 오이, 아보카도

새우 덴푸라 28
SHRIMP TEMPURA
오이, 허니 와사비, 아보카도

스파이시 방어 28
SPICY YELLOWTAIL
바삭한 샬롯, 참깨

소프트 셸 칠리 크랩 32
SOFT SHELL CHILLI CRAB
아보카도, 산초 칠리 소스

연어 아보카도 33
SALMON AVOCADO
연어알, 차이브

트러플 장어 36
TRUFFLE UNAGI
아보카도, 달콤한 간장 소스, 오이

레인보우 62
RAINBOW
랍스터, 스위트 버터 아이올리, 아보카도

KOMA 롤 82
KOMA ROLL
와규, 홋카이도산 성게알, 대게, 차조기 잎

크리스피 핸드 롤

단새우 타르타르 18
SWEET SHRIMP TARTARE
성게, 바삭한 김

오토로 타르타르 29
OTORO TARTARE
캐비어, 쪽파, 바삭한 김

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

로바타 그릴

꼬치당 가격

JAPANESE WAGYU YAKITORI 39
일본산 와규 야키토리
블랙 페퍼 치미추리, 생강 미소 절임

KING CRAB SUMIYAKI 킹크랩 숯불구이 29
바삭한 튀김 조각, 크림치즈

LAMB CHOP 양갈비 24
"Roaring Forties" 양고기, 고수, 민트

SHIITAKE 표고버섯 8
간장, 가다랑어포

NEGIMA 네기마 9
닭다리살, 대파

ASPARAGUS (V) 아스파라거스 (V) 9
소금, 후추

UNAGI 장어 15
가바야키 소스, 산초

HOKKAIDO SCALLOP 홋카이도 가리비 29
버터 간장 소스

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

튀김

모둠 덴푸라 45
TEMPURA MEDLEY
새우, 일본산 보리멸, 몽고 갑오징어, 표고버섯, 가지, 아스파라거스

모둠 채소 (V) 32
VEGGIE COLLECTION (V)
아보카도, 잎새버섯, 스위트콘, 만가닥버섯, 표고버섯, 가지, 아스파라거스, 고구마

SWEET CORN (V) 스위트 콘 (V) 14

SHRIMP 새우 3마리 18

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

메인 코스

$20를 추가하면 모든 요리에 얇게 저민 신선한 블랙 트러플 또는 캐비어 1g을 추가할 수 있습니다.

미소 은대구 구이 72
ROASTED MISO BLACK COD
모둠 버섯, 풋콩, 아스파라거스, 깍지 완두, 대파

살짝 구운 츄토로 참치와 에어룸 토마토 68
SEARED CHUTORO TUNA & HEIRLOOM TOMATO
참다랑어, 아시아 치미추리 소스

매운 두부 전골 (V) 28
SPICY TOFU HOT POT (V)
각종 채소

트러플 볶음밥 (V) 29
TRUFFLE FRIED RICE (V)
일본산 쌀, 트러플 페이스트, 버섯, 채소

대파 볶음밥 36
SCALLION FRIED RICE
닭고기, 새우, 가리비, 버섯

생강 라임 마리네이드 연어 38
GINGER LIME MARINATED SALMON
훈제 샬롯, 방울양배추, 유자 에스푸마

소갈비 볶음밥 39
BEEF SHORT RIB FRIED RICE
갓 절임, 버섯, 콩

긴자 치킨 44
GINZA CHICKEN
닭 반 마리, 생강 파이탄 육수, 고수 새싹

일본풍 성게알 까르보나라 49
WAFU CARBONARA WITH UNI
훈제 버터

간장 소스 문어구이 58
GRILLED SOY GLAZED OCTOPUS
마리네이드한 아보카도, 향신료를 곁들인 토마토

소갈비 구이 59
BARBECUED BEEF SHORT RIB
상추, 고추장

KOMA US 프라임 채끝등심 스테이크 400g 177
KOMA US PRIME SIRLOIN STEAK
흑마늘 페퍼콘 소스, 그린 샐러드, 감자 파베

일본산 와규

스노우 에이징 니가타 와규 립아이 150g 182
SNOW AGED NIIGATA WAGYU RIBEYE
와사비, 폰즈, 유즈코쇼

A5 와규 안심 150g 200
A5 WAGYU TENDERLOIN
와사비, 폰즈, 유즈코쇼

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

디저트

KOMA 시그니처 디저트 오마카세 88
KOMA SIGNATURE DESSERT OMAKASE
셰프 셀렉션(소고기 젤라틴 함유)

젤라또 & 소르베 14
GELATO & SORBET
오늘의 맛

레몬 유자 18
LEMON YUZU
레몬 무스, 유자 잼, 카카오 크럼블, 소고기 젤라틴

코코 망고 18
COCO MANGO
코코넛 무스, 패션프루트 소르베, 소고기 젤라틴

본사이 19
BONSAI
몰튼 다크 초콜릿, 크런치 프랄린

일본식 치즈 케이크 20
JAPANESE CHEESE CAKE
딸기 소르베

과일 플래터 22
FRUIT PLATTER
제철 과일 모둠

젠 가든 26
ZEN GARDEN
체리 잼, 화이트 초콜릿 무스, 바삭한 다크 초콜릿,
아몬드 리큐어 젤라토, 소고기 젤라틴

일본 프리미엄 과일 플래터 68
JAPANESE FRUITS PLATTER
셰프가 엄선한 일본산 프리미엄 과일 모둠

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

KOMA 테이스팅 메뉴

$380

코스 1
랍스터 아보카도 샐러드
LOBSTER AVOCADO SALAD
토마토, 포멜로, 바삭한 타피오카 칩, 셀러리 시트러스 소스

코스 2
사시미
SASHIMI
참치 뱃살, 킹 연어, 부시리

코스 3
성게 덴푸라
UNI TEMPURA
차조기 잎, 김

코스 4
옥돔 구이
GRILLED “AMADAI” TILE FISH
아스파라거스, 조개, 파 기름, 다시 크림 소스

코스 5
일본산 와규 립아이 80g
JAPANESE WAGYU RIBEYE 80G
새송이버섯, 꽈리고추, 산초 소스

코스 6
레인보우 모나카
RAINBOW MONAKA
장어, 참치, 연어, 캐비어, 아보카도

코스 7
미니 듀오 KOMA 시그니처 디저트
MINI DUO KOMA SIGNATURE DESSERT
레몬 유자(소고기 젤라틴 함유), 분재

모든 가격에는 10% 서비스 요금과 해당 세금이 별도로 부과됩니다.
알레르기나 식이 제한이 있으신 경우 직원에게 미리 알려주시기 바랍니다.

KOMASINGAPORE
@KOMASINGAPORE
#KOMASINGAPORE