KOMA

런치 메뉴

월요일 – 일요일
오전 11:30 – 오후 3:00

마지막 주문 오후 2:30

칵테일

시그니처 런치 세트

개별 메뉴
디저트
커피 및 차

일본 헤리티지에서 영감을 받은

칵테일

헤븐리 말차 24
HEAVENLY MATCH-A
믹터스 버번, 올로로소 셰리

사무라이 보야지 24
SAMURAI VOYAGE
돈 훌리오 블랑코, 비다 메스칼, 절인 생강, 레몬그라스 베르주

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

KOMA 시그니처

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

KOMA 피닉스 27
KOMA PHOENIX
돈 훌리오 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

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 파인

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

	도쿠리 / 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.

시그니처 런치 세트

2코스 | $58
샌즈 멤버 전용 3코스 런치 세트 | $58
월요일 – 금요일 이용 가능
(공휴일 및 공휴일 전날 제외)

3코스 | $68
매일 이용 가능

애피타이저

1가지 선택

사시미 5피스 +$15
SASHIMI 5 PIECES
셰프 셀렉션

미소 장국
MISO SOUP
두부, 미역, 대파

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

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

모둠 덴푸라
ASSORTED TEMPURA
새우, 연근, 콜리플라워, 가지

치미추리 와규 등심 +$12
WAGYU SIRLOIN WITH CHIMICHURRI
A5 규슈 와규, 바삭한 샬롯, 어린잎 채소

말린 가리비 차완무시
DRIED SCALLOP CHAWANMUSHI
파드득나물, 새우, 표고버섯, 가리비 갈분 소스

연어 카르파초
SALMON CARPACCIO
방울토마토, 화이트 폰즈 소스, 아히 아마리요

채소 덴푸라 (V)
VEGETABLE TEMPURA (V)
연근, 아스파라거스, 제철 채소 3종

방어 샐러드
YELLOWTAIL SALAD
경수채, 대파, 폰즈 비네그레트

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

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

메인 코스

1가지 선택

연어 이쿠라동
SALMON IKURA DON
초생강, 차조기 잎, 스시 밥

니기리 스시 세트
NIGIRI SUSHI SET
셰프 셀렉션

규동
GYU-DON BEEF BOWL
온센 타마고, 양파, 초생강, 파, 쌀밥

빵가루를 입힌 광어 튀김
BREADED HIRAME FLOUNDER
차조기, 아보카도, 타르타르 소스
쌀밥과 함께 제공

미소 은대구 구이 +$22
ROASTED MISO BLACK COD
모둠 버섯, 풋콩, 아스파라거스, 깍지 완두,
파쌀밥과 함께 제공

소갈비찜
BRAISED BEEF SHORT RIB
콩나물, 상추, 고추장
쌀밥과 함께 제공

매운 두부 전골 (V)
SPICY TOFU HOTPOT (V)
각종 채소
쌀밥과 함께 제공

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

팬에 구운 농어
PAN SEARED SEABASS
퍼플 칩, 카피르 라임, 간장 비네그레트
쌀밥과 함께 제공

긴자 치킨
GINZA CHICKEN
닭 반 마리, 생강 파이탄 육수, 고수 새싹
쌀밥과 함께 제공

킴바라 와규 비프 카츠 +$30
KIMBARA WAGYU BEEF KATSU
웨지 감자, 돈카츠 소스, 머스터드
쌀밥과 함께 제공

KOMA US 프라임 채끝등심 스테이크 200g +$50
KOMA US PRIME SIRLOIN STEAK 200G
흑마늘 페퍼콘 소스, 그린 샐러드, 감자 파베
쌀밥과 함께 제공

스노우 에이징 니가타 와규 립아이 150g +$130
SNOW AGED NIIGATA WAGYU RIBEYE 150G
와사비, 폰즈, 유즈코쇼
쌀밥과 함께 제공

A5 와규 안심 150g +$150
A5 WAGYU TENDERLOIN 150G
와사비, 폰즈, 유즈코쇼
쌀밥과 함께 제공

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

디저트

1가지 선택

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

본사이
BONSAI
몰튼 다크 초콜릿, 크런치 프랄린

일본식 치즈 케이크
JAPANESE CHEESE CAKE
딸기 소르베

일본 프리미엄 과일 플래터 +$15
JAPANESE FRUITS PLATTER
셰프가 엄선한 일본산 프리미엄 과일 모둠

음료

3코스 런치 세트 주문 시 무료 제공

센차 녹차
SENCHA GREEN TEA

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, 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

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

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

애피타이저

오븐에 구운 컬리플라워 21
CHARRED OVEN 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

방어 샐러드 36
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

니기리 및 사시미

피스당 가격

OTORO 참치 대뱃살	29	**HOTATE** 가리비	10
BOTAN EBI 단새우	26	**IKURA** 연어알	12
SAKE BELLY 마운트 쿡 킹 연어 뱃살	9	**UNAGI** 민물장어	12
TAI 도미	7	**KINMEDAI** 금눈돔	14
EBI 새우	7	**WAGYU** 소고기	19
SAKE 마운트 쿡 킹 연어	8	**UNI** 성게	37
HAMACHI 부시리	10	**UNI BOX 250g** 성게 박스250g	488
MAGURO 참치	10		

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

마키

소고기 구이 46
BEEF YAKINIKU
소갈비, 양상추, 고추장 소스

모나카 스시 (6피스) 38
MONAKA SUSHI
스파이시 참치, 연어 유즈코쇼, 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 일본산 와규 야키토리 **59**
블랙 페퍼 치미추리, 생강 미소 절임

KING CRAB SUMIYAKI 킹크랩 숯불구이 **29**
바삭한 튀김 조각, 크림치즈

LAMB CHOP 양갈비 **24**
고수, 민트

SHIITAKE 표고버섯 **8**
간장, 가다랑어포

NEGIMA 닭고기 대파 **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

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

VEGGIE COLLECTION (V) 모둠 채소(V) **32**
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

모든 요리에 신선한 블랙 트러플 또는 캐비어 1g 추가 시 $20가 추가됩니다

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)
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

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

일본 프리미엄 과일 플래터 68
JAPANESE PREMIUM FRUIT PLATTER
셰프가 엄선한 일본산 프리미엄 과일 모둠

젤라또 & 소르베 14
GELATO & SORBET
오늘의 맛

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

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.

커피

에스프레소 Espresso 5

더블 에스프레소 Double Espresso 8

아메리카노 Americano 7

카페라떼 Café Lat 9

카푸치노 Cappucino 9

KOMA 스페셜티 티

KOMA 테리야키 10
KOMA TERIYAKI
감칠맛이 풍부한 블렌드, 음식과 함께 즐기기 좋습니다

KOMA 모모 몽블랑 10
KOMO MOMO MONT BLANC
복숭아향과 과일향이 어우러진 블렌드로 디저트와 잘 어울립니다

차

티 벌브 TEA BULBS 11
페어 레이디 Bulb Fair Lady

잎차 LOOSE TEA 9
잉글리시 브렉퍼스트 티 Colonial Breakfast
얼그레이 Earl Grey
민트 Mint
캐모마일 라벤더 Chamomile Lavender
일본 센차 Jibun Sencha

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

KOMASINGAPORE
@KOMASINGAPORE
#KOMASINGAPORE