



# Restaurant KOBE

## TEPPANYAKI & SUSHI

BIENVENUE AU RESTAURANT JAPONAIS KOBE. Notre concept est simple. Nous ne fournissons que des ingrédients frais, et nos chefs ne savent pas comment appliquer les principes de la cuisine Japonais à la table de Teppanyaki, ou au Sushi Bar, ou simplement à une table privéé... nous efforçons de vous offrir une expérience culinaire incroyable.

NOS CHEFS SONT LES CENTRES DE NOTRE RESTAURANT. Assis á la Table de Teppanyaki ou au Sushi Bar, vous pourrez voir nos Chefs en action juste devant vous. Nous aimons que vous captiriez votre expérience culinaire dans notre restaurant et nous sommes toujours fiers de la revoir sur les Social Media et de lire vos critiques et vos commentaires. *Mais nous vous prions de bien vouloir demander la permission de nos Chefs en premier, lorsque vous souhaitez les photographier.*

WILLKOMMEN IM JAPANISCHEN RESTAURANT KOBE. Unser konzept ist einfach. Wir liefern nur frische zutaten und unsere Köche wissen wie kein anderer, wie sie de Prinzipien der Japanischen Küche bei der Zubereitung unserer Gerichte anwenden können. Entweder sitzen Sie am Teppanyaki Tisch oder in der Sushi Bar oder nur an einem priavatem Tisch. Wir bemühen uns Ihnen ein fantastisches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

UNSERE KÖCHE SIND DIE ZENTRALE UNSERES RESTAURANTS. Wenn Sie am Teppanyaki-Tisch oder an der Sushi-Bar sitzen, können Sie unsere Köche direkt vor sich in Aktion sehen. Wir freuen uns, dass Sie Ihr kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant festhalten. Wir sind immer stolz darauf, es in den sozialen Medien wiederzusehen und alles über Ihre

Bewertungen und Ihr Feedback zu lesen. *Wir bitten Sie jedoch, zuerst unsere Chefs um Erlaubnis zu bitten, wenn Sie fotografieren möchten.*

Dōmo arigatōgozaimashita!



# MENU

## TEPPANYAKI

### SORA €45.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban (aigre-douce) / Mariniertes und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer)*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Crème glacée Japonaise  
*Japanische Eiscreme*

### TORI €52.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban (aigre-douce) / Mariniertes und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer)*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Cuisse de poulet grillé  
*Gebratener Hähnchenschenkel*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Crème glacée Japonaise  
*Japanische Eiscreme*

### NAMI €56.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban (aigre-douce) / Mariniertes und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer)*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Poisson de Saison  
*Fisch der Saison*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Crème glacée Japonaise  
*Japanische Eiscreme*

#### INCLUS DANS LE MENU

Du riz frit, des légumes de saison, une salade verte et l'assaisonnement Teppanyaki  
Der gebratene Reis, das Gemüse der Saison, ein grüner Salat, und Teppanyaki Gewürz, sind im Menü enthalten

#### SUPPLÉMENTS

- *Sushi ou sashimi / Extra sushi oder sashimi + €5.00*
- *100 grammes de filet de boeuf / Extra 100 gram Filet Steak + €17.00*
- *Remplacer le plat principal par un ½ homard / Änderung des Hauptgerichtes mit ½ Hummer + €6.50*



## KOBE €70.00

Trois variétés des spécialités  
*Vorspeise mit drei verschieden Spezialitäten*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Sélection de Sushi et Sashimi  
*Verschiedene Sushi und Sashimi*

Poisson de Saison  
*Fisch der Saison*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Dessert du jour  
*Tages dessert*

## KAZE €77.00

Trois variétés des spécialités  
*Vorspeise mit drei verschieden Spezialitäten*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Sélection de Sushi et Sashimi  
*Verschiedene Sushi und Sashimi*

½ Homard  
*½ Hummer*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Dessert du jour  
*Tages dessert*

## TSUKI €90.00

Trois variétés des spécialités  
*Vorspeise mit drei verschieden Spezialitäten*

Soupe Japonaise  
*Japanische Suppe*

Sélection de Sushi et Sashimi  
*Verschiedene Sushi und Sashimi*

Cuisse de poulet grillé ou Poisson de Saison  
Gebratener Hähnchenschenkel  
*Oder Fisch der Saison*

½ Homard  
*½ Hummer*

Filet de boeuf ou Crevettes  
*Steak oder Garnelen*

Dessert du jour  
*Tages dessert*

### INCLUS DANS LE MENU

Du riz frit, des légumes de saison,  
une salade verte et  
l'assaisonnement Teppanyaki  
Der gebratene Reis, das Gemüse  
der Saison, ein grüner Salat,  
und Teppanyaki Gewürz, sind  
im Menü enthalten

### SUPPLÉMENTS

- *Sushi ou sashimi /*  
*Extra sushi oder sashimi + €5.00*  
- *100 grammes de filet de boeuf /*  
*Extra 100 gram Filet Steak*  
*+ €17.00*  
- *Remplacer le plat principal*  
*par un ½ homard /*  
*Änderung des Hauptgerichtes*  
*mit ½ Hummer + €6.50*



## KIDS €32.50

(12 ans ou moins/ 12 jahre oder jünger)

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban  
(aigre-douce)/ Marinerter und frittierter Fisch  
mit Namban Soße (Süss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sushi pour enfants

Sushi speziell für die Kleinen

Poisson ou Cuisse de poulet grillé avec du  
riz frit

*Fisch der Saison oder Hähnchenschenkel mit  
gebratenem Reis*

Crème glacée Japonaise

*Japanische Eiscreme*

## VEGETARIAN €38.00

Amuse-bouches végétariens

*Vegetarische Vorspeise*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Légumes de saison grillés

*Grilliertes Gemüse der Saison*

Tempura végétarien avec du riz cuit à la  
vapeur

*Vegetarisches Tempura mit gedünstetem Reis*

Crème glacée Japonaise

*Japanische Eiscreme*



# MENU

## *A la Carte*

### APPETIZERS

Namban €7.50

Poisson marine et frit avec sauce Namban (aigre-douce) /

Marinierter und frittiertes Fisch mit Namban Soße (Süß-sauer)

Trois variétés des spécialités €11.50

*Vorspeise mit drei verschiedenen Spezialitäten*

Entrée avec Sushi ou Sashimi €7.00

*Sushi oder Sashimi Vorspeise*

### JAPANESE TEMPURA

Légumes frits €15.00

*Frittiertes Gemüse*

Crevettes frites €20.50

*Frittierte Garnelen*

Choix de tempura €23.50

*Gemischtes tempura*

### MAIN COURSES

(Servi avec des légumes grillés / Serviert mit gegrilltem Gemüse)

Cuisse de poulet grillé €19.25

*Gebratener Hähnchenschenkel*

Poisson de Saison €22.00

*Fisch der Saison*

Filet de boeuf €27.50

*Steak*

Crevettes €27.50

*Garnelen*

1/2 Homard €34.00

*1/2 Hummer*

### SIDE ORDER

Riz blanc €3.50

*Weißer Reis*

Riz frit €6.00

*Gebratener Reis*

Soupe Japonaise €3.50

*Japanische Suppe*

Salade Verte €3.95

*Grüner Salat*

Légumes grillés €9.75

*Gegrilltes Gemüse*

Crème glacée Japonaise €3.00

*Japanische Eiscreme*

Dessert du jour €6.00

*Tages dessert*



# MENU

## Sushi

### SUSHI €32.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban*

*(aigre-douce)/*

*Marinierter und frittierter Fisch mit Namban*

*Soße (Sûss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sélection de Nigiri et Maki sushi

*Verschiede sorten von Nigiri und Maki sushi*

### MAKI €32.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban*

*(aigre-douce)/*

*Marinierter und frittierter Fisch mit Namban*

*Soße (Sûss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Trois variétés de Maki sushi

*Drei Sorten Maki sushi*

### CHIRASHI €32.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban*

*(aigre-douce)/*

*Marinierter und frittierter Fisch mit Namban*

*Soße (Sûss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sélection de Sashimi sur un lit de riz sushi

*Verschiedene sorten von Sashimi auf einem bett*

*von sushi reis*

### AKI €45.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban*

*(aigre-douce)/*

*Marinierter und frittierter Fisch mit Namban*

*Soße (Sûss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sashimi ou Tempura

*Sashimi oder Tempura*

Sélection de Nigiri et Maki sushi

*Verschiede sorten von Nigiri und Maki sushi*

Crème glacée Japonaise

*Japanische Eiscreme*

### HANA €55.00

Namban

*Poisson marine et frit avec sauce Namban*

*(aigre-douce)/*

*Marinierter und frittierter Fisch mit Namban*

*Soße (Sûss-sauer)*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sashimi

*Sashimi*

Tempura

*Tempura*

Sélection de Nigiri et Maki sushi

*Verschiede sorten von Nigiri und Maki sushi*

Crème glacée Japonaise

*Japanische Eiscreme*



## MIYAKO €79.50

Trois variétés des spécialités

*Vorspeise mit drei verschiedenen Spezialitäten*

Soupe Japonaise

*Japanische Suppe*

Sashimi

*Sashimi*

Tempura

*Tempura*

Sélection de Nigiri et Maki sushi

*Verschiede sorten von Nigiri und Maki sushi*

Filet de boeuf ou Crevettes

*Steak oder Garnelen*

Dessert du jour

*Tages dessert*

## MENU

### *Sushi a la carte*

## SASHIMI

(per portion)

Thon/Thonfisch .....€19.50

Coquille/Jakobsmuscel.....€17.50

Saumon/Lachs .....€17.50

Loup de mer/Seebarsch ..... €17.50

Macquereau/Makrele ..... €16.50

Poulpe/Oktopus (seasonal) .....€18.50

## NIGIRI

(per piece)

Thon/Thonfisch ..... €4.00

Anguille grille/Aal grill ..... €5.00

Saumon/Lachs ..... €3.50

Poulpe/Oktopus (seasonal) ..... €3.95

Macquereau/Makrele ..... €3.50

Saumon Caviar/Lachskaviar ..... €3.95

Loup de mer/Seebarsch .....€3.50

Oeuf/Eier ..... €2.90

Crevette/Garnelen ..... €3.95

Coquille/Jakobsmuscel..... €3.50

## MAKIROLLS

Thon/Thonfisch (6pcs) .....€7.00

Zucchinimarine/MarinierteKürbis (6pcs) ..... €6.00

Saumon/Lachs (6pcs) ..... €6.50

Concombre/ Salatgurke (6pcs) ..... €5.50

Avocat/Avocado (6pcs) ..... €6.50

Cornichon/Essiggemüse (6pcs) ..... €5.50

California (10pcs) ..... €13.50

Tempura (10pcs) ..... €14.50

Spicy tuna (10pcs) ..... €13.50

Dragon (10pcs) ..... €18.50

½ Genji thickroll (5pcs) .....€11.00

Genji thinkroll (10pcs) .....€22.00

## ASSORTED SASHIMI €28.50

## ASSORTED SUSHI €22.50

Des sushis végétariens, des sushi rolls spéciaux  
ou rouleau à main sur demande.

*Vegetarisches Sushi, Spezialitäten Sushi rolle  
oder Sushi Handrolle sind auf Anfrage erhältlich.*



# MENU

## Drinks

### SOFTDRINKS

Coca Cola, Zero, Sprite, Fanta .....	€2.75
Cassis, Bitterlemon, Tonic .....	€2.75
FuzeTea Sparkling, Green .....	€3.25
Minute Maid apple, Orange .....	€3.25
Naturfrisk gingerale (Bio) .....	€4.25

### TABLE WATER (750ML)

BRU still/plat .....	€5.25
BRU light sparkling/ licht bruisend .....	€5.25

### BEER

Amstel Malt 0.0%, Brand, Heineken ...	€3.75
Asahi, Sapporo, Kirin .....	€5.25
Uijin Blond, Uijin Blond Yuzu .....	€5.75

### LIQUORS

Martini, Port, Choya Plumwine, Sherry, Campari .....	€5.25
Limoncello, Tia Maria, Bailey's, Disaronno, Licor 43, Cointreau, Grand Marnier ...	€6.25
Ricard, Pernod .....	€5.25
Gordon's Gin, Smirnoff Vodka, Bacardi Rum, Jameson, Jack Daniels .....	€6.25
Copperhead Gin, Gin Mare, Johnnie Walker Black Label .....	€9.75
Chivas Regal .....	€8.75
Remy Martin VSOP .....	€10.25
Taketsuru NIKKA, 10yrs .....	€15.00
Hibiki Harmony, 8yrs, Japan .....	€18.00

### MIXED

Kir .....	€6.25
Kir royal .....	€8.50
Apérol Spritz .....	€7.50
Lemon Fizz .....	€8.50

### SAKE

Per glass	
Cold Sake .....	€7.75
Hot Sake .....	€6.50

#### Bottle

Tokubetsu .....	€42.00
Kimoto .....	€54.00
Daiginjo .....	€74.00

### COFFEE & TEA

Assorted tea's .....	€2.75
Japanese green tea .....	€3.00
Japanese green teapot .....	€4.50
Fresh mint tea .....	€4.50
Coffee, Espresso .....	€3.00
Cappuccino, Latte, Latte Macchiato ...	€3.50

### COFFEE & LIQUORS

Irish Coffee / Italian Coffee / Spanish Coffee / French Coffee / Bailey's Coffee .....	€9.50
---	-------





# WINE LIST

## WHITE

DE GRENDEL  
CHARDONNAY-VIOGNIER

2018 (Country: South Africa, Region:  
West-Cape, Grape: Chardonnay-Viognier)

GLASS €5.50 BOTTLE €24.50

BERNKASTELER  
KURFÜRSTLAY RIESLING

2016 (Country: Germany, Region: Mosel,  
Grape: Riesling, 2014)

GLASS €5.50 BOTTLE €24.50

KONO SAUVIGNON BLANC

2017 (Country: New Zealand, Region:  
Malbourough, Grape: Sauvignon Blanc)

GLASS €7.00 BOTTLE €32.50

DE APOSTELHOEVE CUVÉE

XII 2018 (Country: Netherlands,  
Region: Limburg, Maastricht, Grape:  
Auxerois, Müller-Thurgau, Pinot gris)

GLASS €7.50 BOTTLE €35.00

LAMBLIN & FILS CHABLIS

2018 (Country: France, Region: Chablis,  
Grape: Chardonnay)

BOTTLE €45.00

MEURGEY-CROSES

POUILLY-FUISSÉ 2016

(Country: France, Region: Bourgogne,  
Grape: Chardonnay)

BOTTLE €65.00

## ROSÉ & MOUSSEAUX

CABEL GRIS ROSÉ 2016

(Country: France, Region: Languedoc,  
Grape: Grenache, Cinsault)

GLASS €6.00 BOTTLE €27.00

PRONOL PROSSECCO

SPUMANTE (Country: Italy, Region:  
Veneto, Grape: Tempranillo)

GLASS €7.50 BOTTLE €35.00

MOËT & CHANDON

“EMPÉRIAL” BRUT (Country:  
France, Region: Champagne, Grape:  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

GLASS €19.00 BOTTLE €92.00



## RED

GÉRARD BERTRAND NARBO  
MARTIUS 2017 (*Country: France,  
Region: Languedoc, Grape: Syrah,  
Grenache, Marcellan*)

GLASS €5.50 BOTTLE €24.50

ALTADONNA CHIANTI  
CLASSICO 2016 (*Country: Italy,  
Region: Toscane, Grape: Chianti,  
Sangiovese, Merlot*)

GLASS €7.50 BOTTLE €35.00

CHÂTEAU D'ANGLÈS LA  
CLAPE 2016 (*Country: France,  
Region: Languedoc, Grape: Syrah,  
Grenache, Carignan*)

GLASS €9.00 BOTTLE €41.00

BODEGAS MURIEL RIOJA  
GRAN RESERVA 2009  
(*Country: Spain, Region: Rioja, Grape:  
Tempranillo*)

GLASS €9.50 BOTTLE €42.00

SPERI VALPOLICELLA  
RIPASSO 2016 (*Country: Italy,  
Region: Piémonte, Grape: Corvina  
Veronese, Corninone, Rondinella,  
Molinara*)

BOTTLE €48.00

## MISCHA ESTATE LIMITED EDITION CRÉER 2015

(*Country: South-Africa, Region: West-  
Cape, Grape: Mouverdre, Grenache,  
Shiraz*)

GLASS €11.50 BOTTLE €52.00

SPERI AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA 2013 (*Country:  
Italy, Region: Veneto, Grape: Corvina  
Veronese, Corninone, Rondinella,  
Molinara*)

BOTTLE €85.00

LE FIEFS DE LAGRANGE  
SAINT JULIEN 2015 (*Country:  
France, Region: Bordeaux, Grape:  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit  
Verdot*)

BOTTLE €85.00