



Restaurant KOBE

TEPPANYAKI & SUSHI

WELCOME TO JAPANESE RESTAURANT KOBE. Our concept is simple. We provide only fresh ingredients, and our chefs know like no other how to apply the principles of the Japanese cuisine in preparing our dishes. Either you sit at one of our teppanyaki tables, our sushi bar or a private table... we strive to give you an amazing dining experience.

"OUR CHEFS ARE THE STARS OF SHOW"
Sitting at the teppanyaki table or at the sushi bar, you will get to see our chefs in action right in front of you. We love for you to capture your dining experience in our restaurant and we are always proud to see/read/hear it back on Social Media. *But we kindly ask you to please ask our chefs permission first, when you wish to photograph them.*

WELKOM BIJ JAPANS RESTAURANT KOBE.
Ons concept is eenvoudig. We gebruiken alleen verse ingrediënten en onze chefs weten als geen ander hoe ze de principes van de Japanse keuken moeten toepassen bij de bereiding van onze gerechten. Of u aan de teppanyaki tafel of sushibar zit, of gewoon aan een privé tafel... we streven ernaar u een geweldige eet ervaring te bezorgen.

ONZE CHEFS ZIJN DE STERREN VAN ONS RESTAURANT. Of u nou aan de teppanyaki tafel of aan de sushibar zit, u zien onze chefs in actie recht voor uw neus. We zijn altijd trots als u uw ervaringen in ons restaurant vast wil leggen en we zijn er ook trots om dit terug te zien en uw recensies en beoordelingen terug te lezen. *Maar we vragen u toch vriendelijk om eerst toestemming aan onze chefs te vragen, wanneer u ze graag wilt fotograferen.*

Dōmo arigatōgozaimashita!



MENU

Teppanyaki

SORA €45.00

Namban

*Fried fish marinated in a Namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup

Japanse soep

Tenderloin steak or shrimp

Ossehaas of garnalen

Japanese Ice cream

Japans ijs

TORI €52.00

Namban

*Fried fish marinated in a Namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup

Japanse soep

Chicken thigh

Malse kip

Tenderloin steak or shrimp

Ossehaas of garnalen

Japanese ice cream

Japans ijs

NAMI €56.00

Namban

*Fried fish marinated in a Namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup

Japanse soep

Fish of the season

Vis van het seizoen

Tenderloin steak or shrimp

Ossehaas of garnalen

Japanese Ice cream

Japans ijs

INCLUDED IN THE MENU

*Fried rice, seasonal vegetables,
teppanyaki seasoning
and green salad
Gebakken rijst, groente van
het seizoen, teppanyaki sauzen
en groene salade*

OPTIONALS

*- Additional sushi or sashimi /
Extra sushi of sashimi + €5.00
- Additional 100 gram
of Tenderloin steak /
Extra 100 gram ossehaas
+ €17.00
- Main dish can be change
to ½ lobster /
Hoofdgerecht kan vervangen
worden door ½ kreeft + €6.50*



KOBE €70.00

Three kinds of appetizers
Drieluikje

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted sushi and sashimi
Verskillende soorten sushi en sashimi

Fish of the season
Vis van het seizoen

Tenderloin steak or shrimp
Ossehaas of garnalen

Dessert of the day
Dessert van de dag

KAZE €77.00

Three kinds of appetizers
Drieluikje

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted sushi and sashimi
Verskillende soorten sushi en sashimi

½ Lobster
Halve Kreeft

Tenderloin steak or shrimp
Ossehaas of garnalen

Dessert of the day
Dessert van de dag

TSUKI €90.00

Three kinds of appetizers
Drieluikje

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted sushi and sashimi
Verskillende soorten sushi en sashimi

Chicken thigh or fish of the season
Malse kip of vis van het seizoen

½ Lobster
Halve kreeft

Tenderloin steak or shrimp
Ossehaas of garnalen

Dessert of the day
Dessert van de dag

INCLUDED IN THE MENU

*Fried rice, seasonal vegetables,
teppanyaki seasoning
and green salad
Gebakken rijst, groente van
het seizoen, teppanyaki sauzen
en groene salade*

OPTIONAL

*- Additional sushi or sashimi /
Extra sushi of sashimi + €5.00
- Additional 100 gram
of Tenderloin steak /
Extra 100 gram Ossehaas
+ €17.00
- Main dish can be change
to ½ Lobster /
Hoofdgerecht kan vervangen
worden door ½ kreeft + €6.50*



KIDS €32.50

(12 yrs. or younger)

Namban

Fried fish marinated in a namban sauce/

Gebakken vis gemarineerd in een namban saus

Japanese Soup

Japanse soep

Kid's sushi

Sushi speciaal geselecteerd voor de kleintjes

Choice between chicken or fish with fried rice

Keuze tussen kip of vis met gebakken rijst

Japanese ice cream

Japans ijs

VEGETARIAN €38.00

Vegetarian appetizer

Vegetarisch voorgerecht

Japanese Soup

Japanse soep

Grilled seasonal vegetables

Verschillende soorten gegrilde groente

Vegetable tempura with steamed rice

Groente tempura met gestoomde rijst

Japanese ice cream

Japans ijs



MENU

A la Carte

APPETIZERS

Namban €7.50

*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Three kinds of appetizers €11.50

Drieluikje

Sushi or sashimi appetizer €7.00

Voorgerechtje van sushi of sashimi

JAPANESE TEMPURA

Vegetable tempura €15.00

Verskillende soorten groente tempura

Shrimp tempura €20.50

Vijf gefrituurde garnalen

Assorted tempura €23.50

Verskillende soorten tempura

MAIN COURSES

(Served with grilled vegetables)

Chicken thigh €19.25

Malse kip

Fish of the season €22.00

Vis van het seizoen

Tenderloin steak €27.50

Ossehaas

Shrimp €27.50

Garnalen

½ Lobster €34.00

½ Kreeft

SIDE ORDER

Steamed rice €3.50

Gestoomde witte rijst

Fried rice €6.00

Gebakken rijst

Japanese Soup €3.50

Japanse soep

Green salad €3.95

Groene salade

Grilled Vegetables €9.75

Gegrilde groentes

Japanese ice cream €3.00

Japans ijs

Dessert of the day €6.00

Dessert van de dag



MENU

Sushi

SUSHI €32.00

Namban
*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted nigiri and maki sushi
Verschillende soorten nigiri en maki sushi

MAKI €32.00

Namban
*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted maki rolls
Verschillende soorten maki rollen

CHIRASHI €32.00

Namban
*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup
Japanse soep

Assorted nigiri and maki sushi
Verschillende soorten nigiri en maki sushi

AKI €45.00

Namban
*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup
Japanse soep

Choice between sashimi or tempura
Keuze tussen sashimi of tempura

Assorted nigiri and maki sushi
Verschillende soorten nigiri en maki sushi

Japanese ice cream
Japans ijs

HANA €55.00

Namban
*Fried fish marinated in a namban sauce/
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus*

Japanese Soup
Japanse soep

Sashimi
Rauw gesneden vis

Tempura
Gefrituurde garnalen

Assorted nigiri and maki sushi
Verschillende soorten nigiri en maki sushi

Japanese ice cream
Japans ijs



MIYAKO €79.50

Three kinds of appetizers
Drieluikje

Japanese Soup
Japanse soep

Sashimi
Rauw gesneden vis

Tempura
Gefrituurde garnalen

Assorted nigiri and maki sushi
Verskillende soorten nigiri en maki sushi

Tenderloin steak or shrimp
Ossehaas of garnalen

Dessert of the day
Dessert van de dag

MENU

Sushi a la carte

SASHIMI

(per portion)

Tuna	€19.50
Scallop	€17.50
Salmon	€17.50
Seabass	€17.50
Mackerel	€16.50
Octopus (seasonal)	€18.50

NIGIRI

(per piece)

Tuna	€4.00
Grilled Eel	€5.00
Salmon	€3.50
Octopus (seasonal)	€3.95
Mackerel	€3.50
Ikura	€3.95
Seabass	€3.50
Egg	€2.90
Shrimp	€3.95
Scallop	€3.50

MAKIROLLS

Tuna (6pcs)	€7.00
Marinated squash (6pcs)	€6.00
Salmon (6pcs)	€6.50
Cucumber (6pcs)	€5.50
Avocado (6pcs)	€6.50
Pickles (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

Vegetarian sushi, specialty, hand rolls or special dietary options are available upon request.



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 & MOUSSEUX

CABEL GRIS ROSÉ 2016

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

GLASS €6.00 BOTTLE €27.00

PRONOL PROSSECCO

SPUMANTE (Country: Italy, Region:
Piémonte, 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, Marcelan*)

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