



Welcome to Japanese Restaurant Kobe

The Japanese kitchen is considered to be one of the healthiest kitchens in the world. It contains little cholesterol, fat & calories but consist of lots of fibers. It is all *natural* and *harmonious*. This is also the case in our restaurant. Where you can also delight in sushi and sashimi, which is prepared in a traditional manner right on the spot by a genuine Japanese sushi chef.

What makes us so unique? Nowadays, sushi has become a true ‘trend’; there are sushi restaurants in every corner. What sets us apart is that we do not consider sushi a trend, food this good does not need to be changed. We go back to the *basics*; it is food at its most simplified form *fresh, healthy* and *delicious*. Our Japanese chefs know like no other how to apply the principles of the Japanese cuisine in preparing our dishes.

Kobe strives to serve authentic Japanese cuisine at its origin right before your very eyes. We use only the finest fresh fish and meats for our sushi and teppanyaki dishes.

“Arigato gozaimashita!”

Thank you for being with us!



Teppanyaki courses

空 Sora

€ 42.00

Marinated fried fish with Namban (sweet and sour vinaigrette) sauce

Gemarineerde en licht gefrituurde vis met Namban (zoetzuur) saus

Miso Soup

Miso soep

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Japanese ice cream

Japans ijs

鳥 Tori

€ 49.00

Marinated fried fish with Namban (sweet and sour vinaigrette) sauce

Gemarineerde en licht gefrituurde vis met Namban (zoetzuur) saus

Miso Soup

Miso soep

Chicken thigh with grilled seasonal vegetables with a soya onion sauce

Malse kip geserveerd met gegrilde groente met een soja uien sauce

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Japanese ice cream

Japans ijs



波 Nami

€ 53.00

Marinated fried fish with Namban (sweet and sour vinaigrette) sauce

Gemarineerde en licht gefrituurde vis met Namban (zoetzuur) saus

Miso Soup

Miso soep

Fish of the season served with grilled vegetables

Vis van het seizoen geserveerd met gegrilde groentes

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Japanese ice cream

Japans ijs

Additional sushi or sashimi + €4.50

Extra sushi of sashimi

Additional 100 gram of Tenderloin steak + €16.00

Extra 100 gram ossehaas

Main dish can be changed to ½ Lobster + €6.00

Hoofdgerecht kan vervangen worden door ½ kreeft

*Fried rice, seasonal vegetables, teppanyaki seasoning and green salad
are included in the course menu above*

*Gebakken rijst, groente van het seizoen, teppanyaki sauzen en groene
salade zijn inbegrepen bij het menu*



神戸 Kobe

€ 67.00

Three kinds of Chef's specialty appetizers

Drie verschillende soorten voorgerechtjes van de Chef

Miso soup

Miso soep

Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten sushi en sashimi

Fish of the season served with grilled vegetables

Vis van het seizoen geserveerd met gegrilde groentes

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Dessert of the day

Dessert van de dag

風 Kaze

€ 73.00

Three kinds of Chef's specialty appetizers

Drie verschillende soorten voorgerechtjes van de Chef

Miso soup

Miso soep

Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten sushi en sashimi

½ Lobster with lemon butter sauce served with seasonal vegetables

½ Kreeft met boter citroen saus geserveerd met groente van het seizoen

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Dessert of the day

Dessert van de dag



月 Tsuki

€85.00

Three kinds of Chef's specialty appetizers

Drie verschillende soorten voorgerechtjes van de Chef

Miso soup

Miso soep

Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten sushi en sashimi

Choice between/ Keuze tussen

Chicken thigh with grilled seasonal vegetables with a soya onion sauce

Malse kip geserveerd met gegrilde groente met een soja uien sauce

Fish of the season served with grilled vegetables

Vis van het seizoen geserveerd met gegrilde groentes

½ Lobster with lemon butter sauce served with seasonal vegetables

½ Kreeft met boter citroen saus geserveerd met groente van het seizoen

Choice between/ Keuze tussen

Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables

Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen

Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables

Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen

Dessert of the day

Dessert van de dag

Additional 100 gram of Tenderloin steak + €16.00

Extra 100 gram ossehaas

Main dish is subjected to change to ½ Lobster + €6.00

Hoofdgerecht kan vervangen worden door ½ kreeft

*Fried rice, seasonal vegetables, teppanyaki seasoning and green salad
are included in the course menu above*

*Gebakken rijst, groente van het seizoen, teppanyaki sauzen en groene
salade zijn inbegrepen bij het menu*



Kid's Menu (12 yrs. or younger)

€ 31.00

Marinated fried fish with Namban (sweet and sour vinaigrette) sauce

Gemarineerd en licht gefrituurde vis met Namban (zoetzuur) saus

Miso soep

Miso soep

Kid's sushi

Sushi speciaal geselecteerd voor de kleintjes

Fish or chicken from teppanyaki grill with fried rice

Vis of kip van de teppanyaki met gegrilde groente en gebakken rijst

Japanese ice cream

Japans ijs

Vegetarian Menu

€ 36.00

Vegetarian appetizer

Vegetarisch voorgerecht

Miso soep

Miso soep

Grilled seasonal vegetables

Verschillende soorten gegrilde groente

Vegetable tempura with steamed rice

Groente tempura met gestoomde rijst

Japanese ice cream

Japans ijs

Japanese Tempura

Vegetable tempura (seven kinds of vegetables)

€ 14.25

Zeven verschillende soorten groente tempura

Shrimp tempura (five shrimps)

€ 19.50

Vijf gefrituurde garnalen

Assorted tempura (shrimps and assorted vegetables)

€ 22.50

Verschillende soorten tempura



Signature Dishes

Marinated fried fish with Namban (sweet and sour vinaigrette) sauce	€ 7.25
Gemarineerd en licht gefrituurde vis met Namban (zoetzuur) saus	
Chef's three kinds of appetizers	€ 11.00
Drie soorten voorgerechtjes van de Chef	
Chicken thigh with grilled seasonal vegetables with a soya onion sauce	€ 18.25
Malse kip geserveerd met gegrilde groente met een soja uien saus	
Fish of the season served with grilled vegetables	€ 21.00
Vis van het seizoen geserveerd met gegrilde groentes	
Tenderloin steak served with Japanese mushrooms and seasonal vegetables	€ 26.50
Ossehaas geserveerd met Japanse paddenstoelen en groente van het seizoen	
Shrimp with butter soy sauce served with grilled seasonal vegetables	€ 26.50
Garnalen met boter-soja saus geserveerd met gegrilde groente van het seizoen	
½ Lobster with lemon butter sauce served with seasonal vegetables	€ 32.50
½ Kreeft met boter-citroen saus geserveerd met groente van het seizoen	

Side order

Steamed rice/ Gestoomde witte rijst	€ 3.25
Fried Rice/ Gebakken rijst	€ 5.75
Miso soup/ Miso soep	€ 3.25
Green Salads/ Groene salade	€ 3.75
Grilled vegetables/ Gegrilde groentes	€ 9.25
Dessert of the Day/ Dessert van de dag	€ 5.75
Ice cream/ Japans ijs	€ 2.75
Sushi or Sashimi Appetizer/ Sushi voorgerecht	€ 6.75



Sushi Menus

Sushi Menu

Chefs Appetizer

Voorgerecht van de chef

Miso Soup

Miso Soep

Assorted nigiri and maki sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

€ 30.50

Maki Menu

Chefs Appetizer

Voorgerecht van de chef

Miso Soup

Miso Soep

Three kinds of maki sushi

Drie soorten maki sushi

€ 30.50

Chirashi Menu

Chefs Appetizer

Voorgerecht van de chef

Miso Soup

Miso Soep

Assorted sashimi on a bed of sushi rice

Verschillende soorten sashimi op sushi rijst

€ 30.50

秋 Aki

€ 42.00

Chefs Appetizer

Voorgerecht van de chef

Miso Soup

Miso Soep

Choice between/ Keuze uit

Sashimi

5 soorten dingesneden rauwe vis

Tempura

Verschillende soorten garnaal en groente tempura

Assorted Nigiri and Maki sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

Japanese ice cream

Japans ijs



花 Hana

€ 52.00

Chef's Appetizer

Voorgerecht van de chef

Miso Soup

Miso soep

Sashimi

5 soorten dingesneden rauwe vis

Tempura

Verschillende soorten groente en garnaal tempura

Sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

Japanese ice cream

Japans ijs

都 Miyako

€ 75.00

Three kinds of Chef's specialty appetizers

Drie verschillende soorten voorgerechtjes van de Chef

Miso Soup

Miso soep

Sashimi

5 soorten dingesneden rauwe vis

Tempura

Verschillende soorten groente en garnaal tempura

Sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

Teppanyaki – choice between salmon filet or tenderloin steak

Gerecht van de bakplaat – keuze uit zalmfilet of ossehaas

Dessert of the day

Dessert van de dag



Sushi à la carte

Sashimi *(platter)*

Tuna	€ 18.75	Scallop	€ 15.75
Salmon	€ 16.75	Mackerel	€ 15.75
Octopus	€ 15.75	Assorted Sashimi	€ 28.25

Nigiri *(per piece)*

Tuna	€ 3.75	Grilled Eel	€ 4.75
Salmon	€ 3.25	Octopus	€ 3.75
Mackerel	€ 3.25	Ikura	€ 3.75
Seabass	€ 3.25	Egg	€ 2.75
Shrimp	€ 3.75	Scallop	€ 3.75

Maki *(6 or 10 pieces)*

Tuna roll	€ 6.75	Marinated Squash roll	€ 5.75
Salmon roll	€ 6.25	California roll	€ 12.50
Cucumber roll	€ 5.25	Tempura roll	€ 12.50
Pickles roll	€ 5.25	Spicy tuna roll	€ 12.50

Hand roll *(per piece)*

Tuna	€ 4.75	Marinated Squash	€ 4.25
Salmon	€ 4.25	California	€ 6.75
Cucumber	€ 3.25	Tempura	€ 6.75
Pickles	€ 3.25	Spicy Tuna	€ 6.75

Futo Maki

Genji Thick roll	€ 21.00	Genji Thick roll ½	€ 10.50
------------------	---------	--------------------	---------

***Vegetarian Sushi available upon request**



Wine list

White Wine

Domaine CaudeVal <i>Region: France – Languedoc-Roussillon Grape: Chardonnay</i>	€ 24.50 <i>per glass € 5.50</i>
Weingut Bauer, Grüner Veltliner « Klassik » <i>Region: Austria – Kamptal Grape: Grüner Veltliner</i>	€ 32.50 <i>per glass € 6.50</i>
Esk Valley, Sauvignon Blanc Marlborough <i>Region: New-Zealand – Malbourough Grape: Sauvignon Blanc</i>	€ 35.00 <i>per glass € 7.50</i>
Nals Margreid Pinot Grigio Alto Adige <i>Region: Italy – Friuli Grape: Pinot Grigio</i>	€ 40.00
Domaine Lamblin, Chablis <i>Region: France - Burgundy Grape: Chardonnay</i>	€ 45.00
Domaine Gilles Morat, Pouilly- Fuissé <i>Region: France – Pouilly-Fuissé Grape: Chardonnay</i>	€ 65.00

Red Wine

Sarrat de Goundy Le Moulin AOP <i>Region: France – Languedoc Grape: Grenache</i>	€ 24.50 <i>per glass € 5.50</i>
Oca Ciuca D.O.C.G Toscane <i>Region: Italy – Toscane Grape: Chianti, Sangiovese, Merlot & Colorino</i>	€ 27.00 <i>per glass € 6.50</i>
Domaine Chamfort Vacqueyras Cru <i>Region: France – Rhone Grape: Grenache & Syrah & Mourvedre</i>	€ 41.00
Château La Croix Chantecaille St. Emilion GC <i>Region: France – Saint Emilion Grand Cru Grape: Merlot Cabernet Franc</i>	€ 52.00
Barolo Serralunga Paolo Manzone Piémonte <i>Region: Italy – Piémonte Grape: Nebbiolo</i>	€ 85.00 <i>per glass € 17.50</i>

Rosé Wine

Domaine Gavoty « Melopée » Rosé Provence <i>Region: France – Provence Grape: Syrah, Grenach, Cinsault</i>	€ 24.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Prosecco & Champagne

Carmina Conegliano Prosecco Extra Dry <i>Region: Italy – Veneto Grape: Glera, Verdiso & Riesling & Viognier & Pinot Blanc</i>	€ 35.00 <i>per glass € 6.50</i>
Moët & Chandon, Impérial Brut <i>Region: France – Champagne Grape: Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	€ 84,00 <i>per glass € 16.50</i>
Pol Roger Reserve <i>Region: France – Champagne Grape: Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	€ 84.00 <i>per glass € 16.50</i>



Drink list

Softdrinks (0.2L)

Coca Cola	€ 2.75	Cassis	€ 2.75
Coca Cola Light	€ 2.75	Bitter Lemon	€ 2.75
Sprite	€ 2.75	Tonic	€ 2.75
Fanta Orange	€ 2.75	Minute Maid Appelsap	€ 3.25
Lipton Ice Tea Sparkling	€ 3.25	Minute Maid Jus d'Orange	€ 3.25
Mineral Water Still	(0,5L)	€ 4.25	
Mineral Water Sparkling	(0,5L)	€ 4.25	

Beer (0.33L)

Amstel Malt 0.0%	€ 3.25
Brand	€ 3.75
Heineken	€ 3.75
Asahi	€ 5.25
Sapporo	€ 5.25

Liquors (3.5cl)

Port Wit/ Rood	€ 5.25	Smirnoff Wodka	€ 6.25
Sherry Dry/ Medium	€ 5.25	Bacardi Rum	€ 6.25
Choya Plum Wine	€ 5.25	Gordon's Gin	€ 6.25
Martini Wit/ Rood	€ 5.25	Ricard	€ 6.25
Campari	€ 5.50	Grappa	€ 7.75
Tia Maria/ Bailey's	€ 6.25	Jack Daniels	€ 7.50
Amaretto/ Licor 43	€ 6.25	Johnnie Walker Red	€ 6.75
Cointreau	€ 6.25	Jameson	€ 6.75
Grand Marnier	€ 6.25	Famous Grouse	€ 6.75
Sambucca	€ 5.50	Chivas Regal	€ 8.75
Kir	€ 6.25	Johnnie Walker, Black Label	€ 9.75
Kir Royal	€ 8.50	Suntory Hibiki, 12y (Best of 2014)	€ 15.00
Limoncello	€ 6.25	Calvados	€ 9.25
Lemon Fizz	€ 8.50	Remy Martin VSOP	€ 10.25
		Courvoisier	€12.50

Sake (2.0cl)

Otokoyama	€ 7.75	per bottle € 50.75
Hot Sake	€ 6.75	
Kijoshu koshu (VSOP)	€ 15.00	



Coffee & Tea

Black tea (or assortment)	€ 2.75
Japanese green tea	€ 2.75
Japanese green tea pot	€ 4.50
Fresh mint Tea	€ 4.50
Coffee	€ 3.00
Decafé	€ 3.00
Espresso	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.50
Café Latte	€ 3.75
Latte Macchiato	€ 3.75
Irish coffee (with Jameson whiskey)	€ 9.50
Café corretto (with Grappa)	€ 9.50
Italian coffee (with Amaretto)	€ 9.50
Spanish coffee (with Tia Maria)	€ 9.50
French coffee (with Grand Marnier)	€ 9.50
Baileys coffee	€ 9.50

Prices and availability are subject to change without prior notice.

We accept the following forms of payments:

MasterCard, Visa, American Express, JBC, Diner's Club

**Thank you for being with us.
...we love to entertain you!**

Thank you for following and like us on Facebook:

<https://www.facebook.com/Japanese.Restaurant.Kobe>



And...

We are very proud to have our own social aid foundation:

We bring any kind of help to street kids and young adults in need.

We support habitants of Cebu/Philippines victims of natural disasters.

Please ask for more information. And thank you for your donation!

<https://www.facebook.com/Kobe.Foundation>

