



### 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 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 nu zit aan de teppanyaki tafel of sushibar, of gewoon aan een privé tafel... we streven ernaar u een geweldige diner ervaring te bezorgen.

### ONZE CHEFS ZIJN DE STERREN VAN ONS RESTAURANT

Of u nu zit aan de teppanyaki tafel of aan de sushibar, u ziet onze chefs recht voor u in actie. We vinden het geweldig als u uw ervaringen in ons restaurant vast wilt leggen. We zijn heel trots om het terug te zien op Social Media en om uw recensies en beoordelingen terug te lezen. Maar we vragen u vriendelijk om eerst toestemming te vragen aan onze chefs als u ze wilt fotograferen.

**Dōmo arigatōgozaimashita!**

# MENU

## TEPPANYAKI

**SORA €47.50**

4 courses

**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 €55.00**

5 courses

**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 €59.00**

5 courses

**Namban**

Fried fish marinated in a Namban sauce

Gebakken vis gemarineerd in een namban saus

**Japanese soup**

Japanse soep

**Catch of the Day**

Vis van het seizoen

**Tenderloin steak or shrimp**

Ossehaas of garnalen

**Japanese ice cream**

Japans ijs

**KOBE €74.00**

6 courses

**Three kind of appetizers**

Drieluikje

**Japanese soup**

Japanse soep

**Assorted Tempura**

Verschillende soorten tempura

**Catch of the Day**

Vis van het seizoen

**Tenderloin steak or shrimps**

Ossehaas of garnalen

**Dessert of the day**

Dessert van de

dag



# MENU

## TEPPANYAKI

**UMI €76.00**

6 courses

Three kind of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Assorted Tempura

Verskillende soorten tempura

Grilled Scallops

Gegrilde St. Jakobsschelpen

Tenderloin steak or shrimps

Ossehaas of garnalen

Dessert of the day

Dessert van de dag

**KAZE €80.00**

6 courses

Three kind of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Assorted Tempura

Verskillende soorten tempura

1/2 Lobster

Halve kreeft

Tenderloin steak or shrimps

Ossehaas of garnalen

Dessert of the day

Dessert van de dag

**TSUKI €95.00**

7 courses

Three kind of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Assorted Tempura

Verskillende soorten tempura

Chicken thigh or Catch of the Day

Malse kip of vis van het seizoen

1/2 Lobster

Halve kreeft

Tenderloin steak or shrimps

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, seizoensgroente, teppanyaki sauzen en groene salade.

### OPTIONAL

Additional Tenderloin steak 100G + €18.00  
Extra ossehaas 100gr

Main dish changed to 1/2 lobster + €7.50  
Hoofdgerecht vervangen door 1/2 kreeft

Main dish changed to WAGYU + €34.50  
Hoofdgerecht vervangen door WAGYU

# MENU

## TEPPANYAKI

VEGETARIAN €42.00  
5 courses

Vegetarian appetizer  
Vegetarisch voorgerecht

Japanese soup  
Japanse soep

Vegetable tempura  
Vegetarische tempura

Grilled tofusteak with fried rice  
Gegrilde tofusteak met gebakken rijst

Japanese ice cream  
Japans ijs

KIDS €32.50  
12 years or younger

Namban  
Gebakken vis gemarineerd in een namban saus

Japanese soup  
Japanse soep

Kid's Tempura  
Kid's portion of Tempura

Chicken or fish, with fried rice  
Kip of vis, met gebakken rijst

Japanese ice cream  
Japans ijs

---

### INCLUDED IN THE MENU

Seasonal vegetables, teppanyaki seasoning and green salad.

Seizoensgroente, teppanyaki sauzen en groene salade.

# MENU

## À LA CARTE

### APPETIZERS

#### Voorgerechten

Namban €8.00

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

Three kind of appetizers €12.00

Drie kleine voorgerechtjes van de chef

Gyoza €9.50

Japanse gebakken dumplings

### JAPANESE TEMPURA

#### Japanse tempura

Vegetable tempura €16.00

Verskillende soorten groente tempura

Shrimp tempura €22.00

Vijf gefrituurde garnalen

Assorted tempura €24.50

Verskillende soorten tempura

### SIDE DISHES

#### Bijgerechten

Steamed rice €3.75

Gestoomde witte rijst

Fried rice €6.25

Gebakken rijst

Japanese soup €3.75

Japanse soup

Green salad €3.25

Groene salade

Grilled Vegetables €8.75

Gegrilde  
groentes

### A LA CARTE DISHES

#### Hoofdgerechten

Grilled Tofu steak €17.50

Gegrilde Tofu steak

Chicken Thigh €20.25

Malse Kippendij

Catch of the Day €23.50

Vis van het seizoen

Grilled Scallops €25.50

Gegrilde St. Jacobs schelpen

Tenderloin steak €28.25

Gegrilde Ossenhaas

Shrimps €28.25

Gegrilde Garnalen

1/2 Lobster €36.00

Halve kreeft, gegrild

*All main courses are served with grilled vegetables /  
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met  
gegrilde seizoensgroente*

### DESSERTS

#### Nagerecht

Japanese ice cream €3.25

Japans ijs

Dessert of the day €6.95

Nagerecht van de dag



# MENU DRINKS

## SOFTDRINKS

---

Coca Cola, Cola Zero	€2.75
Fanta, Sprite, Cassis	€2.75
Bitter Lemon, Tonic	€2.75
Minute Made, Apple, Orange	€2.75
Naturfrisk Ginger ale (Bio)	€3.50

## TABLE WATER

---

Acqua Panna 750ml	€5.50
San Pellegrino 750ml	€5.50

## APERITIFS & SPRITZ

---

Martini Bianco, Rosso	€5.50
Campari	€5.50
Ruby Port, Tawny Port	€5.50
Pernod, Ricard, Sambucca	€6.00
Campari Spritz	€8.50
Aperol Spritz	€8.50
Limoncello Spritz	€8.50
Yuzu Spritz	€7.50
Kir, Kir Royal	€6.50 / €7.50
Prosecco (No alcohol)	€4.50

## MOCKTAILS €5.50

---

Shirley Tempel  
*Grenadine - ginger ale - cherries*

Hugo  
*Elderflower - lime - mint*

Sunset  
*Grenadine - orange - sprite*

## BEERS

---

Brand, Heineken	€3.50
Asahi, Sapporo, Kirin	€5.50
Heineken 0.0%	€3.50

## COCKTAILS €10.50

---

"KOBE" Yuzu Martini  
*Yuzu - Vodka - Lycee*

Passionfruit Mojito  
*Passionfruit - Rum - Mint*

Raspberry Gimlit  
*Raspberry - Gin - Lime*

Espresso Martini  
*Vodka - Tia Maria - Espresso*

Matcha Martini  
*Gin - Tia Maria - Matcha*

## GIN & TONIC

---

Gordon's 0.0% Gin & Tonic  
*Rosemary & Cherries* €5.50

Gordon's Gin & Tonic  
*Lime & Mint* €9.50

Gin Mare & Tonic  
*Rosemary, Basil & Lemon* €11.00

Copperhead & Tonic  
*Orange & Mint* €11.00

Roku (Japan)  
*Ginger & Rosemary* €11.00

# MENU

## DRINKS

### BRANDY

---

Busnel Calvados Pays D'auge	€6.50
Marie Duffao Armagnac VSOP	€7.50
Courvosier VS	€7.50
Remy Martin Fine Cognac VSOP	€8.50

### LIQOURS

---

Choya Plumwine (Japan)	€5.50
Disaronno	€5.50
Bailey's, Tia Maria	€5.50
Grand Marnier, Cointreau	€5.50
Licor 43	€5.50
Creme de Cassis	€5.50
Drambuie	€6.00
Limoncello	€6.00
Bacardi Carta Blanca	€5.50
Bacardi Spiced	€6.00
Jonge Jenever	€5.50
Ketel1 Gerijpte Jenever	€6.50

### SAKE

---

Hot Sake 200ml	€6.50
Tokubetsu 100 ml	€8.50
Tokubetsu bottle	€42.00
Kimoto	€60.00
Daiginjo	€74.00

### WHISKY

---

Jack Daniels	€5.50
Johnnie Walker Red Label	€6.00
Johnnie Walker Black Label	€7.50
Jameson Whisky	€7.50
Chivas Regal 12 Years	€9.50

### JAPANESE

Tenjaku Blended Whisky	€7.50
Suntory Whisky Toki	€8.50
Suntory Whisky The Chita	€15.00
Mars Shinshu Maltage Cosmo	€18.00
Nikka	€20.00

### COFFEE & TEA

---

Tea	€2.50
Japanese Green Tea	€3.00
Japanese Green Tea Pot	€4.50
Fresh Mint Tea	€4.50

Espresso	€3.00
Coffee	€3.00
Cappuccino	€3.75
Latte Macchiato	€3.75

Irish, Italian, Spanish, French, Bailey's Coffee	€9.50
---	-------



No service charge is applied on the prices, the prices are subject to change without prior notice. We accept the following payments: Cash, Maestro, Mastercard, Visa, Kobe Giftcard.