



### **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**

Cooking 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**

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 €45.00**

4 COURSES

#### Namban

Fried fish marinated in a Namban sauce

Fried fish marinated in a Namban sauce

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Tenderloin steak or shrimp

Ossehaas of garnalen

#### Japanese ice cream

Japans ijs

### **TORI €52.00**

5 COURSES

#### Namban

Fried fish marinated in a Namban sauce

Fried fish marinated in a Namban sauce

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Chicken thigh

Malse kip

#### Tenderloin steak or shrimp

Ossehaas of garnalen

#### Japanese ice cream

Japans ijs

### **NAMI €56.00**

5 COURSES

#### Namban

Fried fish marinated in a Namban sauce

Fried fish marinated in a Namban sauce

#### 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 €70.00**

6 COURSES

#### Three kind of appetizers

Drieluikje

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten shushi en sashimi

#### 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

### KAZE €77.00

6 COURSES

Three kind of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten shushi en sashimi

1/2 Lobster

Halve kreeft

Tenderloin steak or shrimps

Ossehaas of garnalen

Dessert of the day

Dessert van de dag

### TSUKI €90.00

7 COURSES

Three kind of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Assorted sushi and sashimi

Verschillende soorten shushi en sashimi

Chicken thigh or Catch of the Day

Malse kippedij 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 with seaweed.

Gebakken rijst, seizoensgroente, teppanyaki sauzen en groene salade met zeewier

---

#### OPTIONALS

Additional sushi or sashimi + €5.50

Extra sushi of sashimi

Additional Tenderloin steak 100G + €17.00

Extra ossehaas 100G

First dish changed to 1/2 lobster + €15.00

Hoofgerecht vervangen door 1/2 kreeft

Main dish changed to 1/2 lobster + €6.50

Hoofgerecht vervangen door 1/2 kreeft

Main dish changed to wagyu + €32.50

Hoofgerecht vervangen door wagyu



# MENU

## TEPPANYAKI

### VEGETARIAN €50

6 COURSES

#### Vegetarian appetizer

Vegetarische voorgerecht

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Vegetarian sushi

Vegetarische sushi

#### Vegetable tempura

Vegetarische tempura

#### Grilled tufo steak with fried rice

Gegrilde tofu op de teppanyaki with fried rice

#### Dessert of the day

Dessert van de dag

### KIDS €32.50

5 COURSES

#### Namban

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Kid's sushi

Sushi speciaal geselecteerd voor de kleintjes

#### Chicken thigh or fish, with fried rice

Kip of Vis, met gebakken rijst

#### Japanese Icecream

Japans ijs

# MENU

## A LA CARTE

### APPETIZERS

#### VOORGERECTEN

Namban €7.50

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

Sushi or sashimi appetizer €7.50

Voorgerecht sushi of sashimi

Three kinds of appetizers €11.50

Vegetarische sushi

### JAPANESE TEMPURA

#### TEMPURA

Vegetable tempura €15.00

Verskillende soorten gefrituurde groentes

Shrimp tempura €20.50

Gefrituurde garnalen

Assorted tempura €23.50

Verskillende soorten gefrituurde groentes en gefrituurde garnalen

### DESSERT

#### NAGERECHT

Homemade Japanese ice cream €3.50

Huisgemaakte japans ijs

Dessert of the Day €6.50

Huisgemaakte japans ijs met een taart

### MAIN COURSES

#### HOOFGERECHTEN

Tofu Steak €17.00

Gegrilde tofu steak

Chicken Thigh €19.25

Malse kippedij

Fish of the season €22.50

Vis van het seizoen

Tenderloin steak €27.50

Ossehaas

Shrimp €27.50

Garnalen

1/2 Lobster €34.50

1/2 kreeft

---

#### INCLUDED IN THE DISH

Seasonal vegetables and teppanyaki seasoning

Seizoensgroente en teppanyaki sauzen

### SIDE ORDERS

#### BIJGERECHTEN

Steamed rice €3.50 / Fried rice €6.00

Gestoomde rijst / Fried rice

Japanese soup €3.50

Japans soep

Green salad with seaweed €3.95

Groene salad met zeewier

Grilled vegetables €9.75

Gegrilde seizoensgroentes



# MENU

## WAGYU



A Wagyu (Japanese: 牛 牛, wagyū) is a Japanese beef breed, known for its marbling, exclusivity and unique taste.

*Wagyu has a grading system from 1 to 5, with 1 being the lowest and 5 the highest.*

*Within this grade we also have the BMS1 and the IMF%2. BMS has a score of 1 being the lowest and 12 being the highest. Our WAGYU is a Grade 2/3 and has an IMF of at least 20.00% and an average BMS of 6/7.*

**100 GRAM WAGYU €32.50**

*Instead of tenderloin steak in a menu*

---

**120 GRAM WAGYU €70.00**

---

**120 GRAM WAGYU €75.00**

*with grilled seasonal vegetables and fried rice*

*WAGYU NEEDS TO BE ORDERED AT LEAST 24 HOURS IN ADVANCE*



# MENU

## SUSHI

### **SUSHI €32.50**

4 COURSES

#### Namban

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Assorted nigiri and maki sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

#### Homemade Japanese ice cream

Huisgemaakte japans ijs

### **CHIRASHI €32.50**

4 COURSES

#### Namban

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Assorted sashimi on a bed of sushi rice

Verschillende soorten sashimi op een bedje van sushirijst

#### Homemade Japanese ice cream

Huisgemaakte japans ijs

### **MAKI €32.50**

4 COURSES

#### Namban

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Assorted maki rolls

Verschillende soorten maki rollen

#### Homemade Japanese ice cream

Huisgemaakte japans ijs

### **AKI €45.00**

5 COURSES

#### Namban

Fried marinated fish in a Namban sauce/ Gebakken en gemarineerde vis in een Namban saus

#### Japanese soup

Japanse soep

#### Sashimi or tempura

Keuze uit sashimi of tempura

#### Assorted nigiri and maki sushi

Verschillende soorten nigiri en maki sushi

#### Homemade Japanese ice cream

Huisgemaakte japans ijs

# MENU

## SUSHI

### **HANA €62.00**

6 COURSES

Three kinds of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Sashimi

Assortiment van sashimi

Tempura

Assortiment van tempura

Assorted sashimi on a bed of sushi rice

Verschillende soorten sashimi op een bedje van sushirijst

Dessert of the day

Dessert van de dag

### **MIYAKO €79.50**

7 COURSES

Three kinds of appetizers

Drieluikje

Japanese soup

Japanse soep

Sashimi

Assortiment van sashimi

Tempura

Assortiment van tempura

Assorted sashimi on a bed of sushi rice

Verschillende soorten sashimi op een bedje van sushirijst

Tenderloin steak or shrimps

Ossehaas of garnalen

Dessert of the day

Dessert van de dag



# SUSHI A LA CARTE

## SASHIMI

PER PORTION

Tuna .....	€19.5
Salmon .....	€17.5
Scallop .....	€17.5
Seabass .....	€17.5
Mackerel .....	€28.5

## NIGIRI

PER PIECE

Salmon.....	€3.5
Scallop.....	€3.5
Seabass.....	€3.5
Mackerel.....	€3.5
Ikura.....	€3.95
Shrimp.....	€3.95
Tuna.....	€4
Unagi.....	€5

## MAKI ROLLS

6 PIECES

Maki marinated squash rolls .....	€6
Maki tuna roll .....	€7
Maki pickels roll .....	€5.5
Maki cucumber roll .....	€5.5
Maki salmon roll .....	€6.5
Maki avocado roll .....	€6.5

## URAMAKI ROLLS

10 PIECES

California roll .....	€13.5
Spicy Tuna roll .....	€13.5
Tempura roll .....	€13.5
Dragon roll .....	€18.5
1/2 Genji Thickroll ....	€11
Genji Thickroll .....	€22

ASSORTED SUSHI €22.5

ASSORTED SASHIMI €28.5