

LIMA Nikkei Izakaya
heropent op een nieuwe
locatie in Antwerpen
groter, verfijnder en klaar
voor de toekomst



Het Peruviaanse-Japans restaurant LIMA Nikkei Izakaya, opgericht door Mayra Linares, Luis Garcia en headchef Diego Salas, kondigt met trots de heropening aan op een nieuwe, verfijnde locatie. Vanaf 23 oktober 2025 verwelkomt LIMA Nikkei zijn gasten op de Mechelsesteenweg 76 in Antwerpen – in een ruimere, elegantere setting waar gastronomie en beleving naadloos samenkomen. De verhuizing is een logisch gevolg van het aanhoudende succes. Wat ooit begon als een intiem restaurant met een uitgesproken visie, groeide uit tot een culinair referentiepunt in Antwerpen voor de Nikkei-fusionkeuken, die de Japanse verfijning combineert met de vibrante smaken van Peru.

De nationale aandacht kreeg bovendien een extra impuls na de bekendmaking dat Maido in Lima (Peru) werd uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld – en volledig gewijd is aan de Nikkei-keuken. De link was snel gelegd: twee van de chefs (Diego Salas en Christian Encinas) werkten bij Maido, waar ze de kunst van deze unieke fusiekeuken tot in de perfectie leerden beheersen. Een derde chef (Carlos Yoshimura) is dan weer derde generatie Japans, geboren in Peru.

Ook Gault&Millau merkte de constante groei op en bekroonde LIMA Nikkei in 2024 met een stijging van 12 naar 13/20.

Een erkenning die de ambitie en toewijding van het team onderstreept.

“Onze nieuwe locatie symboliseert meer dan enkel groei – het is een nieuwe fase waarin we onze gasten nog intenser willen laten proeven van de ziel van de Nikkei-keuken,” aldus co-founder Luis Garcia.

“We willen mensen blijven verrassen, inspireren en verbinden.”