

# MENU DE GROUPE

95 \$

## PREMIER SERVICE

À PARTAGER

### EDAMAME À LA TRUFFE

Edamame, purée de truffe noire, sésame, caviar de saumon

### BOUCHÉES DE SUSHIS YOKO

Sélection du chef de Makis

## DEUXIÈME SERVICE

CHOIX D'UN

### CEVICHE DE LUNA

Thon rouge, leche de tigre au yuzu, dashi au jalapeno, maïs

### SALADE DE FLEURS DE CERISIER

Chou-rave, prune, concombre, mangue verte, vinaigrette cerise yuzu

### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

Côtes levées glacées au sésame, sirop de chancaca, gochujang, crème sure, chimichurri au basilic Thaïlandais

## AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

### YOKO YUFUKU +55

Tataki de Wagyu A5, uni, caviar de béluga, yuzu kosho

### 1 oz LOUIS XIII + \$350

AJOUTEZ UNE ONCE DU MEILLEUR DIGESTIF AU MONDE

## TROISIÈME SERVICE

CHOIX D'UN

### BAR DE L'ARGENTINE

Bar poêlé, pois, chorizo, beurre de maïs

### SHITAKE & TRUFFE MAKI

Shitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi

### BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO

Bœuf braisé 8 heures, champignons de Québec, épices péruviennes, au jus

### PULPO DE LIMA

Pieuvre péruvienne grillée, sauce aji panca, huacatay, crème miso, pommes de terre Gabrielle

## AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

Rehaussez votre plat principal avec l'un de nos plats premiums à montant supplémentaire

### RAVIOLI AU WAGYU +25

Ravioli Japonais, bœuf wagyu, foie gras, crème de maïs, asperges

### OMAKASE DE CHEF +70

Notre meilleure sélection de poissons frais, roulés à la main et importé directe du Japon.  
16 pièces dont O toro, Caviar et Wagyu.

### TOMAHAWK 54 oz +150

Entrecôte AAA avec os, vieillie à sec 60 jours

## DESSERT

Sélection du chef



# GROUPE MENU

95 \$

---

## FIRST COURSE

SHARING

### TRUFFLE EDAMAME

Steamed & grilled edamame, black truffle puree, sesame, salmon roe

### YOKO SUSHI SAMPLER

Chefs selection of Maki

---

## SECOND COURSE

CHOICE OF ONE

### LUNA CEVICHE

Bluefin tuna, yuzu leche de tigre, jalapēno dashi, corn

### CHERRY BLOSSOM SALAD

Kohlrabi, plum, cucumber, green mango, cherry yuzu vinaigrette

### STICKY SESAME RIBS

Sesame glazed ribs, chancaca syrup, gochujang, sour cream, Thai basil chimichurri

---

## ENHANCE YOUR EXPERIENCE

### YOKO YUFUKU +55

A5 Wagyu tataki, uni, beluga caviar, yuzu kosho

### 1 oz LOUIS XIII + \$350

ADD AN OUNCE OF THE WORLD'S FINEST DIGESTIF

---

## THIRD COURSE

CHOICE OF ONE

### ARGENTINIAN SEA BASS

Pan seared sea bass, peas, chorizo, corn butter

### TRUFFLE & SHITAKE MAKI

Shiitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi

### AJI AMARILLO BRAISED BEEF

8 hours braised beef, Québec mushrooms, peruvian spice blend, au jus

### PULPO DE LIMA

Grilled peruvian octopus, aji panca sauce, huacatay, miso cream, Gabrielle potatoes

---

## ENHANCE YOUR EXPERIENCE

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge

### WAGYU RAVIOLI + 25

Japanese wagyu ravioli, foie gras, rice paper, asparagus, corn crema

### CHEFS OMAKASE +70

Our finest selection of hand rolled and fresh fish straight from Japan.  
16 pieces including O toro, Caviar and Wagyu.

### 54 oz TOMAHAWK +150

AAA bone-in rib steak , dry aged 60 days

---

## DESSERT

**Chef's choice**

