

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 TOMATES

Tomate ancestrale, 3 façons, ponzu, avocat, meringue au citron vert

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, jalapëno dashi, corn

TOMATO SALAD

Heirloom tomato 3 ways, ponzu, avocado, lime meringue

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

