

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

SALAD DE TOMATES ANCESTRAL ET ANANAS GRILLÉ

Tomates Ancestral, ananas grillés, salsa de tomates, shiso, menthe et mascarpone

CEVICHE DE LUNA

Crevettes D'argentine, leche de tigre au citronnelle, maïs cancha

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME

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

AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

1 oz LOUIS XIII + \$350

AJOUTEZ UNE ONCE DU MEILLEUR DIGESTIF AU MONDE

TROISIÈME SERVICE

CHOIX D'UN

BAR DE L'ARGENTINE

Bar de l'Argentine grillé, marinade de paprika, asperges grillées, chimichurri

SHITAKE & TRUFFE MAKI

Shitake, avocat, pêche naine truffée, kimchi

BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO

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

OTORO EPICÉ

Tartare blue fin-toro, piment péruvien, avocat, zeste de citron, feuille de soja

PULPO SOFRITO

Pieuvre péruvienne croustillant, sauce aji panca, sofrito, salsa de tomate

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.

A5 WAGYU JAPONAIS FAUX-FILET 16 oz +300

Certifié A5 Japonaise faux-filet wagyu

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

GRILLED HEIRLOOM & PINEAPPLE SALAD

Heirloom tomatoes, grilled pineapple, tomatillo salsa, shiso, Mint & Mascarpone

LUNA CEVICHE

Argentinian shrimp, lemongrass leche de tigre, cancha corn

STICKY SESAME RIBS

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

ENHANCE YOUR EXPERIENCE

1 oz LOUIS XIII + \$350

ADD AN OUNCE OF THE WORLD'S FINEST DIGESTIF

THIRD COURSE

CHOICE OF ONE

ARGENTINIAN SEA BASS

Grilled seabass, annatto marinade, grilled asparagus, chimichurri

TRUFFLE & SHITAKE MAKI

Shiitake, avocado, truffle dwarf peach, kimchi

AJI AMARILLO BRAISED BEEF

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

SPICY OTORO -GF

Bluefin tuna belly, peruvian chilli, avocado, lemon zest, soy paper

PULPO SOFRITO

Crispy peruvian octopus, aji panca sauce, sofrito, tomato salsa

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.

16 oz A5 WAGYU RIBEYE +300

Certified Japanese A5 wagyu ribeye

DESSERT

Chef's choice