

MENU DE GROUPE

\$95

PREMIER SERVICE FIRST SERVICE

À PARTAGER | SHARING

EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Purée de truffe noire, togarashi
Black truffle puree, sesame, togarashi

SÉLECTION MAKI DE CHEF | CHEFS MAKI SELECTION

DEUXIÈME SERVICE SECOND COURSE

CHOIX D'UN | CHOICE OF ONE

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES ET ANANAS GRILLÉS GRILLED HEIRLOOM TOMATOES & PINEAPPLE SALAD

Ananas grillés, salsa de tomatillo, mascarpone
Grilled pineapple, tomatillo salsa, mascarpone

AGUACHILE DE PÉTONCLE | SCALLOP AGUACHILE

Fruit de la passion, quinoa soufflé, céleri
Passion fruit, puffed quinoa, celery

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, sirop de chancaca, chimichurri au basilic Thaïlandais
Sesame, chancaca syrup, Thai basil chimichurri

POULET YAKITORI | CHICKEN YAKITORI

Glacé au caramel de soya, oignons frits, sésame
Soy caramel, fried onions, sesame

ENHANCE YOUR EXPERIENCE AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE

1 oz LOUIS XIII + \$350

AJOUTEZ UNE ONCE DU MEILLEUR DIGESTIF AU MONDE
ADD AN OUNCE OF THE WORLD'S FINEST DIGESTIF

TROISIÈME SERVICE THIRD COURSE

CHOIX D'UN | CHOICE OF ONE

BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

Glacé au miso, bok choy, spuma de combava
Miso glaze, leeks, bok choy, kaffir lime spuma

BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO | AJI AMARILLO BRAISED BEEF

Côte de boeuf braisé 24 heures, champignons du Québec, Purée de pommes de terre
24 hour braised short rib, Québec mushrooms, mashed potatoes

MAKI DU CHEF / CHEF'S MAKI

PULPO SOFRITO

Pieuvre péruvienne croustillante, sauce aji panca, salsa de tomate
Crispy peruvian octopus, aji panca sauce, tomato salsa

SUPPLÉMENTS ENHANCE YOUR EXPERIENCE

Upgrade your main course to one of our premium dishes for an additional charge
Rehaussez votre plat principal avec de nos plats premium, pour un frais supplémentaire

GYOZA DE WAGYU & FOIE GRAS | +25 | WAGYU & FOIE GRAS GYOZA

Crème de maïs, asperges | Asparagus, corn crema

SUSHI OMAKASE +70

16 PIÈCES- 16 MORCEAUX

Notre meilleure sélection de nigiri, maki et sashimi selection du chef
Our Chef's finest selection of Nigiri, Maki and sashimi chef's selection

A5 WAGYU

Faux-filet de wagyu japonais A5 certifié | Certified Japanese A5 wagyu ribeye

6 oz + 90 12 oz +180

DESSERT

Sélection du chef à partager | Chef's choice of sharing

GROUPES DE 12 PERSONNES OU PLUS, 18% DE POURBOIRE SERA AJOUTÉ À VOTRE FACTURE
GROUPS OF 12 OR MORE, 18% GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR BILL