

## MENU DE GROUPE 95

PREMIER SERVICE  
FIRST SERVICE  
À PARTAGER · SHARING

### EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi  
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

### SALADE DE TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion  
Aji verde, roasted corn, passionfruit

### AGUACHILE DE PÉTONCLES GRILLÉ GRILLED SCALLOP AGUACHILE

Pétoncles princesse, fruit de la passion, crema, quinoa soufflé  
Princess scallops, Passion fruit, crema, puffed quinoa

### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti  
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE  
SECOND COURSE

### OMAKASE

CHOIX DU CHEF · CHEF'S CHOICE

### PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM

Our Chef's finest selection of fresh imported fish & seafood straight from Japan.  
Notre meilleure sélection de poissons et fruits de mer frais, importés directement du Japon.

TROISIÈME SERVICE  
THIRD COURSE

### BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

Glacé au miso, légumes de saison, spuma de lime kaffir  
Miso glaze, seasonal vegetables, kaffir lime spuma

### BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre, légumes de saison, champignons rôtis  
Soy glaze, mashed potatoes, seasonal vegetables, roasted mushrooms

### QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre  
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

### PULPO SOFRITO

Pieuvre croustillante, sauce aji panca et yuzu, ananas, Chalaquita  
Crispy octopus, aji panca and yuzu sauce, pineapple, Chalaquita

### ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH JAPANESE A5 WAGYU AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC LE WAGYU A5 JAPONAIS

DÉGUSTEZ NOS PLATS DE WAGYU JAPONAISE A5 POUR UN FRAIS UN SUPPLÉMENTAIRE  
TASTE OUR PREMIUM JAPANESE A5 WAGYU DISHES FOR AN ADDITIONAL CHARGE

### GYOZA DE WAGYU + 55 WAGYU GYOZA

Crème de maïs, pois mange tout, demi-glace au sake  
Corn cream, sugar snap peas, sake demi-glace

### TERRE ET MER +55 EARTH AND SURF

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux  
A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

### A5 RIBEYE

Faux-filet de wagyu Japonais A5 certifié  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

2 oz + 60 4 oz +120 6 oz +180 8 oz +240

GROUPES DE 12 PERSONNES OR MORE, 18%  
DE POURBOIRE SERA AJOUTÉ À VOTRE FACTURE

GROUPS OF 12 OR MORE, 18%  
GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR BILL

## MENU DE GROUPE 95

PREMIER SERVICE  
FIRST SERVICE  
À PARTAGER · SHARING

### EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Emulsion de truffe et ponzu, sésame, togarashi  
Truffle and ponzu emulsion, sesame, togarashi

### SALADE DE TOMATES ANCESTRALES HEIRLOOM TOMATOES SALAD

Aji verde, maïs rôti, fruit de la passion  
Aji verde, roasted corn, passionfruit

### AGUACHILE DE PÉTONCLES GRILLÉ GRILLED SCALLOP AGUACHILE

Pétoncles princesse, fruit de la passion, crema, quinoa soufflé  
Princess scallops, Passion fruit, crema, puffed quinoa

### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, lèque au soya, salsa de tomatillos, maïs rôti  
Sesame, soy glaze, tomatillo salsa, roasted corn

DEUXIÈME SERVICE  
SECOND COURSE

### OMAKASE

CHOIX DU CHEF · CHEF'S CHOICE

### PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM

Our Chef's finest selection of fresh imported fish & seafood straight from Japan.  
Notre meilleure sélection de poissons et fruits de mer frais, importés directement du Japon.

TROISIÈME SERVICE  
THIRD COURSE

### BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

Glacé au miso, légumes de saison, spuma de lime kaffir  
Miso glaze, seasonal vegetables, kaffir lime spuma

### BŒUF BRAISÉ | BRAISED BEEF

Lèque au soya, purée de pommes de terre, légumes de saison, champignons rôtis  
Soy glaze, mashed potatoes, seasonal vegetables, roasted mushrooms

### QUESADILLA DE WAGYU | WAGYU QUESADILLA

Mozzarella, aji verde, émulsion au gingembre  
Mozzarella, Aji verde, ginger emulsion

### PULPO SOFRITO

Pieuvre croustillante, sauce aji panca et yuzu, ananas, Chalaquita  
Crispy octopus, aji panca and yuzu sauce, pineapple, Chalaquita

### ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH JAPANESE A5 WAGYU AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC LE WAGYU A5 JAPONAIS

DÉGUSTEZ NOS PLATS DE WAGYU JAPONAISE A5 POUR UN FRAIS UN SUPPLÉMENTAIRE  
TASTE OUR PREMIUM JAPANESE A5 WAGYU DISHES FOR AN ADDITIONAL CHARGE

### GYOZA DE WAGYU + 55 WAGYU GYOZA

Crème de maïs, pois mange tout, demi-glace au sake  
Corn cream, sugar snap peas, sake demi-glace

### TERRE ET MER +55 EARTH AND SURF

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux  
A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

### A5 RIBEYE

Faux-filet de wagyu Japonais A5 certifié  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

2 oz + 60 4 oz +120 6 oz +180 8 oz +240

GROUPES DE 12 PERSONNES OR MORE, 18%  
DE POURBOIRE SERA AJOUTÉ À VOTRE FACTURE

GROUPS OF 12 OR MORE, 18%  
GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR BILL