

MENU GROUPE



95PP

PREMIER SERVICE

À PARTAGER

EDAMAME À LA TRUFFE
ÉMULSION DE TRUFFE ET PONZU, SÉSAME, TOGARASHI

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES
MAÏS RÔTI, QUINOA FRUIT DE LA PASSION

AGUACHILE DE CREVETTES
CREVETTE TIGRE NOIRE, EDAMAME, PONZU A LA MANGUE, CHILI

CÔTES LEVÉES AU SÉSAME
SÉSAME, GLACAGE AU SOYA, SALSA DE TOMATILLOS, MAÏS RÔTI

DEUXIÈME SERVICE

À PARTAGER | OMAKASE

PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM
NOTRE MEILLEURE SÉLECTION DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS,
IMPORTÉS DIRECTEMENT DU JAPON.

TROISIÈME SERVICE

À PARTAGER

BAR DE L'ARGENTINE
GLACAGE AU MISO, LÉGUMES DE SAISON,
SPUMA DE SAKE ET COMBAVA

BOEUF BRAISÉ
SAUCE LOMO, YUCCA, OIGNONS PERLÉS , TOMATES CERISES

QUESADILLA DE WAGYU
MOZZARELLA, AJI VERDE, ÉMULSION AU GINGEMBRE

SAUTÉ YOKO
LÉGUMES DE SAISON, CHILI CROUSTILLANT, SAKÉ, SÉSAME



Un pourboire de 18 % sera automatiquement ajouté
aux groupes de 12 personnes ou plus.

GROUP MENU



95PP

FIRST SERVICE

SHARING

TRUFFLE EDAMAME

TRUFFLE AND PONZU EMULSION, SESAME, TOGARASHI

HEIRLOOM TOMATOES SALAD

AJI VERDE, ROASTED CORN, PASSIONFRUIT

SHRIMP AGUACHILE

BLACK TIGER SHRIMP, EDAMAME BEANS, MANGO PONZU, CHILI

STICKY SÉSAME RIBS

SESAME, SOY GLAZE, TOMATILLO SALSA, ROASTED CORN

SECOND COURSE

SHARING | OMAKASE

PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER

OUR CHEF'S FINEST SELECTION OF FRESH
IMPORTED FISH & SEAFOOD STRAIGHT FROM JAPAN.

THIRD COURSE

SHARING

ARGENTINIAN SEA BASS

MISO GLAZE, SEASONAL VEGETABLES,
SAKE AND KAFFIR LIME SPUMA

BRAISED BEEF

LOMO SAUCE, YUCCA, PEARL ONION, CHERRY TOMATOES

WAGYU QUESADILLA

MOZZARELLA, AJI VERDE, GINGER EMULSION

YOKO SAUTÉ

SEASONAL VEGETABLES, CHILI CRISP, SAKE, SESAME



An 18% gratuity will be automatically added to parties of 12 or more.