

EL CORREO del GOLFO

PRIMER PERIÓDICO EN ESPAÑOL DE ORIENTE MEDIO



99 sushi bar & restaurant

Pioneros en Abu Dhabi Pioneers in Abu Dhabi

99 Sushi Bar Abu Dhabi ha hecho historia al lograr la prestigiosa estrella Michelin, un éxito que anima a su equipo a redoblar el esfuerzo para impulsar aún más su cocina japonesa contemporánea de primer nivel.

99 Sushi Bar Abu Dhabi has made history by achieving the prestigious Michelin star, a success that encourages its team to redouble its efforts to further push its world-class contemporary Japanese cuisine.

99 Sushi Bar Abu Dhabi hace historia al lograr una estrella Michelin

99 Sushi Bar Abu Dhabi makes history by achieving a Michelin Star

Texto: Rafael Unquiles / Abu Dhabi

ENORME ÉXITO: 99 Sushi Bar Abu Dhabi ha conseguido una estrella Michelin. La ha ganado en la primera edición de los prestigiosos galardones en Abu Dhabi. Sólo tres restaurantes la han alcanzado, y dos de ellos se encuentran en el hotel Emirates Palace, máximo símbolo del lujo en la capital de Emiratos Árabes Unidos. Para entender el mérito de este enorme logro baste subrayar que 99 Sushi Bar Abu Dhabi es el único de todos los establecimientos que enarbolan el nombre de España en la gran región de Oriente Medio y Norte de África (MENA por sus siglas en inglés) con estrella Michelin.

El momento en el que los responsables del restaurante conocieron la concesión de la estrella fue "único". Así lo relatan todos los que estuvieron presentes en la gala, desde el director general de 99 Sushi Bar en Emiratos Árabes Unidos, Jaime Castañeda, a los chefs Rubén Guerrero y Thinus Van der Westhuizen o al manager del establecimiento, Felipe de la Torre.

Quedan ya atrás los complicados momentos cuando, hace ahora cinco años, el restaurante dio sus primeros pasos. En esos albores primaba la ilusión, pero también la cautela ya que hasta ese momento no había abierto sus puertas ningún restaurante de cocina japonesa de máximo nivel en Abu Dhabi. El proyecto se presentaba como enorme reto. De partida, lo que no era poco, contaba con el aval de los hermanos Fernando y Pedro de León, creadores del exitoso concepto 99 Sushi Bar en España, y de Royal Group, el inversor emiratí. Y como profesional para su desarrollo, en calidad de director general de la compañía, se situó Jaime Castañeda, que en ese momento había cubierto ya una dilatada y exitosa carrera en Emiratos Árabes.

El ronqueo de un atún rojo de 188 kilos en

la inauguración de 99 Sushi Bar Abu Dhabi marcó el nivel de la calidad, hoy acreditada, a la que aspiraba el restaurante. Fue el primer ronqueo de la historia que se hizo en Emiratos Árabes. Y a partir de ahí el restaurante desarrolló todo un espectro de experiencias gastronómicas inéditas en Abu Dhabi que obligó a los responsables del establecimiento incluso a 'educar' a muchos de sus clientes.



El objetivo siempre fue que el establecimiento ofreciera idéntico al que los 99 Sushi Bar ofrece en España. Y lo han logrado.

Cinco años después, con la estrella colgada en la puerta, el engrasado equipo no da abasto. El restaurante coloca el cartel de completo a diario. Y entre sus comensales se incluyen desde el Rey Emérito de España o jefes de Estado y presidentes de países a directores y

HUGE SUCCESS: 99 Sushi Bar Abu Dhabi has been awarded a Michelin star. It has won it in the first edition of the prestigious awards in Abu Dhabi. Only three restaurants have achieved it, and two of them are located in the Emirates Palace Hotel, the ultimate symbol of luxury in the capital of the United Arab Emirates. To understand the merit of this enormous achievement,

aging Director of 99 Sushi Bar in the United Arab Emirates, Jaime Castañeda, to the chefs Ruben Guerrero and Thinus Van der Westhuizen and the restaurant General Manager, Felipe de la Torre, said.

The complicated moments when, five years ago, the restaurant took its first steps are now behind us. At that time, illusion prevailed, but also caution, since until then no top-level Japanese cuisine restaurant had opened its doors in Abu Dhabi. The project was a huge challenge. From the outset it had the backing of the brothers Fernando and Pedro de León, creators of the successful 99 Sushi Bar concept in Spain, and of Royal Group, the Emirati investor. And Jaime Castañeda, who at that time had already had a long and successful career in the United Arab Emirates, was the professional in charge of its development, as general manager of the company.

The 'ronqueo' of a 188-kilo bluefin tuna at the inauguration of 99 Sushi Bar Abu Dhabi marked the level of quality, now accredited, to which the restaurant aspired. It was the first ever 'ronqueo' to take place in the United Arab Emirates. And from then on, the restaurant developed a whole spectrum of gastronomic experiences never seen before in Abu Dhabi that forced the establishment's managers to 'educate' many of its customers. The objective was always that the establishment would offer identical to what the 99 Sushi Bar offers in Spain. And they have succeeded.

Five years later, with the star hanging on the door, the well-oiled team can't keep up. The restaurant is sold out every day. And its diners include the King Emeritus of Spain, heads of state and presidents of





Jaime Castañeda y los hermanos Fernando y Pedro de León cuando, hace seis años, se iniciaba el proyecto de 99 Sushi Bar Abu Dhabi. /Cedida.

Jaime Castaneda and brothers Fernando and Pedro de Leon when, six years ago, the 99 Sushi Bar Abu Dhabi project began. /Courtesy.

Fernando y Pedro de León, los orgullosos creadores del exitoso concepto en España

Fernando and Pedro de Leon, the proud creators of the successful concept in Spain

LOS HERMANOS FERNANDO Y PEDRO DE LEÓN, fundadores de 99 Sushi Bar en España, aseguran que la estrella Michelin lograda en Abu Dhabi es, “sin duda alguna, el resultado de un trabajo bien hecho”. Explican que el origen de 99 Sushi Bar Abu Dhabi se debe principalmente a un buen cliente emiratí que frecuentaba uno de sus restaurantes en Madrid cada vez que viajaba a la ciudad. Y que, además de comer o cenar en 99 Sushi Bar, se llevaba sushi para su jet privado.

“Nosotros ya teníamos en aquella época varios restaurantes en España y pensamos que, si habíamos sido capaces de replicar el concepto en otras partes, tan solo teníamos que hacerlo un poquito mas lejos”, señalan. Hoy existen ocho restaurantes 99 Sushi Bar en España y otros tres en el mundo con el que va abrir en breve en Rabat.

En el éxito alcanzado conceden un papel esencial al director general de 99 Sushi Bar en Emiratos Árabes, Jaime Castañeda. “Hoy, después de todos estos años juntos, Jaime sabe más y lo hace mejor que nosotros; nos sentimos plenamente orgullosos de haber conocido a Jaime y de haber sido capaces, juntos, de alcanzar el reconocimiento más deseado en nuestro sector con la primera estrella Michelin en Abu Dhabi”, aseguran Fernando y Pedro de León.

Sin dudar, a 99 Sushi Bar Abu Dhabi le ponen un “sobresaliente”. “Y no es tópico, es tal y como lo percibimos; no notamos ninguna diferencia con cualquier otro 99 Sushi Bar”, finalizan los hermanos De León.

BROTHERS FERNANDO AND PEDRO DE LEON, founders of 99 Sushi Bar in Spain, assure that the Michelin star achieved in Abu Dhabi is, “undoubtedly, the result of a job well done”. They explain that the origin of 99 Sushi Bar Abu Dhabi is mainly due to a good Emirati client who frequented one of their restaurants in Madrid every time he traveled to the city. And who, in addition to having lunch or dinner at 99 Sushi Bar, took sushi with him for his private jet.

“We already had several restaurants in Spain at that time and we thought that, if we had been able to replicate the concept elsewhere, we just had to do it a little further afield,” they say. Today there are eight 99 Sushi Bar restaurants in Spain and another three in the world, with one opening soon in Rabat.

The general manager of 99 Sushi Bar in the United Arab Emirates, Jaime Castaneda, plays an essential role in the success achieved. “Today, after all these years together, Jaime knows more and does it better than us; we are very proud to have met Jaime and to have been able, together, to achieve the most desired recognition in our sector with the first Michelin star in Abu Dhabi”, say Fernando and Pedro de León.

Without hesitation, they give 99 Sushi Bar Abu Dhabi an “A”. “And it’s not a cliché, it’s how we perceive it; we don’t notice any difference with any other 99 Sushi Bar”, conclude the De Leon brothers.



En la página 2, primer ronqueo de un atún rojo en Emiratos Árabes, realizado en la inauguración de 99 Sushi Bar Abu Dhabi. Arriba, los chefs de los tres restaurantes que han logrado estrella Michelin en la gala que se anunciaron las concesiones. Abajo, alegría desbordada de Jaime Castañeda, Felipe de la Torre, Thinus Van der Westhuizen y Rubén Guerrero tras lograr la estrella Michelin. /Guía Michelin y EL CORREO.

On page 2, the first bluefin tuna ‘ronqueo’ the United Arab Emirates, performed at the opening of 99 Sushi Bar Abu Dhabi. Above, the chefs of the three Michelin-starred restaurants at the gala where the awards were announced. Below, overflowing joy of Jaime Castaneda, Felipe de la Torre, Thinus Van der Westhuizen and Ruben Guerrero after achieving the Michelin star. /Michelin Guide and EL CORREO.

actores de Hollywood o pilotos de la Fórmula 1. Más nivel, imposible. Nadie de renombre que visita Abu Dhabi deja de comer en 99 Sushi Bar.

Allí degustan flambeados de niguiris de salmón, huevo de codorniz con trufa, tempura tigre con salsa picante y, por supuesto, el mejor atún. A lo que se suma la vaca rubia y el chuletón de Kobe para dejar claro que el restaurante supera con creces el concepto de ‘sushi’ y se adentra por derecho propio en la categoría de cocina japonesa contemporánea de máxima calidad.

countries, Hollywood directors and actors, as well as Formula 1 drivers. It couldn’t be higher. No renowned person visiting Abu Dhabi fails to eat at 99 Sushi Bar.

There they taste flambéed salmon nigiris, quail egg with truffle, tiger tempura with spicy sauce and, of course, the best tuna. In addition to the ‘vaca rubia’ and Kobe T-bone steak, the restaurant goes far beyond the concept of “sushi” and enters in its own right into the category of contemporary Japanese cuisine of the highest quality.

Jaime Castañeda

“El mayor halago es que me digan que si cierran los ojos están comiendo en Madrid”

“The greatest compliment is to be told that if they close their eyes they are eating in Madrid”

Texto: Rafael Unquiles / Abu Dhabi

JAIME CASTAÑEDA (MADRID, 1983) ha alcanzado un hito en Emiratos Árabes Unidos (EAU): lograr que 99 Sushi Bar Abu Dhabi luzca una estrella Michelin. Con el restaurante lleno hasta la bandera, reconoce que “la medalla pesa” y que se multiplican las responsabilidades y las exigencias. Mantener el nivel es todo un reto. Desde su posición de director general está reforzando la organización e incrementando el personal. Le sobra experiencia para ello. Y además cuenta con la “disciplina militar” que recibió durante 17 años de su padre, coronel de la Guardia Civil. Para conseguir este enorme éxito revela que han sido esenciales dos apoyos: uno, el de Fernando y Pedro de León, sus “hermanos mayores”, fundadores de 99 Sushi Bar en España; y otro, el de sus inversores emiratíes de Royal Group, que le han respaldado de forma decidida incluso en los complicados tiempos de la pandemia.

¿Pesa una estrella Michelin?

Sí, pesa. Por el mero hecho de las expectativas que se generan.

¿Hay lista de espera?

Estamos llenos todos los días. Ya de por sí el mes de noviembre siempre es muy potente con la Fórmula 1 y otros grandes eventos. Y ahora con la estrella Michelin, más.

¿Cuál es la receta para conseguir una estrella Michelin?

La receta la tienen Fernando y Pedro de León, los dos hermanos que fundaron 99 Sushi Bar en España. Yo lo que he hecho es replicar esa receta. Y qué mayor éxito que alcanzar una estrella Michelin. Es el Olimpo.

Entonces, hay que felicitar a Pedro y

Fernando de León por el éxito de 99 Sushi Bar Abu Dhabi, ¿no?

Al cien por cien.

¿Qué relación mantiene a día de hoy con ellos?

No les llamo padres porque se enfadan, pero son como mis hermanos mayores.

¿Y a quién más debemos felicitar?

A mis inversores emiratíes de Royal Group, que han sido desde el minuto uno el músculo financiero. Creyeron en mí

JAIME CASTENADA (MADRID, 1983) has reached a milestone in the United Arab Emirates (UAE): 99 Sushi Bar Abu Dhabi has achieved a Michelin star. With the restaurant packed to the rafters, he recognizes that “the medal is heavy” and that the responsibilities and demands multiply. Maintaining the level is a challenge. From his post of Managing Director he is already reinforcing the organization and increasing the staff. He has plenty of experience to do

so. And he also has the “military discipline” he received for 17 years from his father, a colonel in the Civil Guard. To achieve this enormous success, he reveals that two supports have been essential: one, that of Fernando and Pedro de León, his “big brothers”, founders of 99 Sushi Bar in Spain; and the other, that of his Emirati investors from Royal Group, who have backed him decisively even in the complicated times of the pandemic.

Does a Michelin star weigh?

Yes, it does. Simply because of the expectations it generates.

Is there a waiting list?

We are full every day. November is always a very powerful month with Formula 1 and other big events. And now with the Michelin star, even more so.

What is the recipe for a Michelin star?

The recipe comes from Fernando and Pedro de León, the two brothers who founded 99 Sushi Bar in Spain. What I have done is to replicate that recipe. And what greater success than achieving a Michelin star. It is Olympus.

So, Pedro and Fernando de León are to be congratulated for the success of 99 Sushi Bar Abu Dhabi, right?

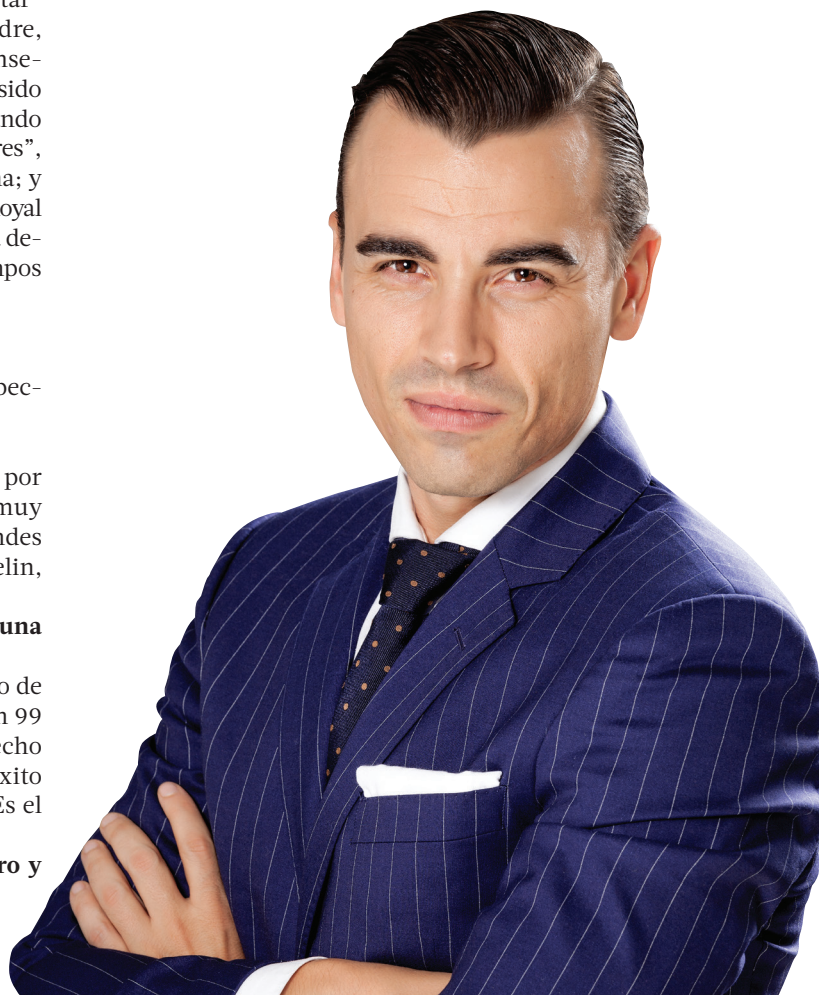
One hundred percent.

What is your relationship with them today?

I don't call them my parents because they get angry, but they are like my older brothers.

And who else should we congratulate?

My Emirati investors from Royal Group, who have been my financial muscle from minute one. They believed in me to set up this joint venture and have been there



para montar esta 'joint venture' y han estado a las duras y a las maduras. Me apoyaron en la época del Covid cuando la cosa estaba mal. Me dieron mucha tranquilidad cuando tenía el restaurante cerrado. Y eso es lo primero. Y asimismo hay que felicitar a todos los miembros del equipo. Desde el encargado de freír los platos hasta a mí. Yo también me auto felicito. Bastante trabajo me ha costado llegar hasta aquí.

¿Hasta qué punto es complicado lograr una estrella Michelin?

Difícilmente se dan estrellas a restaurantes con más de cien comensales diarios. Y nosotros la hemos conseguido.

¿Cuál es el mayor halago que hoy le pueden hacer?

Que me digan que si cierran los ojos están comiendo en Madrid.

¿Hay nuevas metas en el horizonte?

Como empresario, lo más importante es que mis accionistas estén contentos, que obtengan beneficios a final de año. Si cae una estrella, mejor. La estrella tiene mucho mérito, pero no da de comer.

O sea, que la estrella supone gran reputación, pero no beneficios. ¿Es eso?

Según como uno lo gestione. Puede haber un daño colateral o puede haber un beneficio colateral. Hay que trabajarlo bien para que sume y no reste.

“99 Sushi Bar ha sido pionero en Abu Dhabi: esto ya se queda para siempre”

“99 Sushi Bar has been a pioneer in Abu Dhabi: this is here to stay forever”

¿Cómo va 99 Sushi Bar en Dubai?

Muy bien. En Dubai atendemos a muchísimos turistas que se acercan para estar enfrente de la Fuente y del Burj Khalifa, que van simplemente para hacerse la foto, independientemente de si la comida es buena o mala. Para ya que tenemos la estrella Michelin en Abu Dhabi, vamos a luchar también por ella en Dubai. Estoy totalmente convencido de que los auditores de Michelin van a pasarse a comer y quiero estar listo para la auditoría. Por si cae otra. Y vamos a abrir en unos días otro 99 en Rabat. La expansión continúa.

¿Es la primera vez que se conceden estrellas Michelin en Abu Dhabi?

Sí. Y la relevancia para 99 Sushi Bar es que se trata del único de los tres restaurantes que la han conseguido que se encuentra fuera del hotel Emirates Palace, además de ser el único español que la ha logrado en toda la gran región de Oriente Medio. Los otros restaurantes que han alcanzado la estrella en Abu Dhabi ya la tenían en diferentes partes del mundo.

Histórico.

Claro, histórico. Hemos sido pioneros. Esto ya se queda para siempre.



Jaime Casteñada, director general de 99 Sushi Bar en Emiratos Árabes, vivió con toda pasión la gala durante la cual se concedieron las estrellas Michelin en Abu Dhabi. /EL CORREO.

Jaime Castenada, Managing Director of 99 Sushi Bar in the United Arab Emirates, lived with passion the gala during which the Michelin stars were awarded in Abu Dhabi. /EL CORREO.

through thick and thin. They supported me during the Covid era when things were bad. They gave me a lot of peace of mind when the restaurant was closed. And that is the first thing. And congratulations are also due to all the members of the team. From the dishwasher to me. I also congratulate myself. I've worked hard enough to get this far.

How complicated is it to achieve a Michelin star?

It is difficult to give stars to restaurants with more than one hundred diners. And we have achieved it.

What is the biggest compliment you can get today?

When they tell me that if they close their eyes they are eating in Madrid.

Are there any new goals on the horizon?

As a businessman, the most important thing is that my shareholders are happy, that they make a profit at the end of the year. If we get a star, so much the better. The star has a lot of merit, but it does not pay salaries.

In other words, a star means a great reputation, but not profits. Is that it?

Depending on how one manages it. There may be collateral damage or there may be a collateral benefit. You have to work it well so that it adds and does not subtract.

How is 99 Sushi Bar in Dubai doing?

Very well. In Dubai we serve a lot of tourists who come to be in front of the Fountain and the Burj Khalifa, who come just to have their picture taken, regardless of whether the food is good or bad. Since we already have the Michelin star in Abu Dhabi, we are going to fight for it in Dubai as well. I am totally convinced that the Michelin auditors are going to stop by for lunch and I want to be ready for the audit. Just in case another one comes by. And we will open another 99 in Rabat in a few days. The expansion continues.

Is this the first time Michelin stars have been awarded in Abu Dhabi?

Yes, and the relevance for 99 Sushi Bar is that it is the only one of the three restaurants that have achieved it that is outside the Emirates Palace Hotel, as well as being the only Spanish restaurant to have achieved it in the whole of the greater Middle East region. The other restaurants that have achieved the star in Abu Dhabi already had it in different parts of the world.

Historic.

Exactly, historic. We have been pioneers. This is here to stay forever.



Los chefs Thinus Van der Westhuizen –en el centro– y Rubén Guerrero, en el momento de recibir la estrella Michelin para 99 Sushi Bar Abu Dhabi./Guía Michelin.
Chefs Thinus Van der Westhuizen –in the center– and Ruben Guerrero, at the moment of receiving the Michelin star for 99 Sushi Bar Abu Dhabi./Michelin Guide.

Rubén Guerrero y Thinus Van der Westhuizen, los cocineros de la estrella

Ruben Guerrero and Thinus Van der Westhuizen, the star's chefs

Texto: Amelia Cruzado / Abu Dhabi

PARA QUE 99 Sushi Bar Abu Dhabi logre la estrella Michelin ha resultado esencial, imprescindible, la labor que en la cocina del restaurante llevan a cabo el español Rubén Guerrero, director culinario de la marca en Emiratos Árabes Unidos, y el sudafricano Thinus Van der Westhuizen, chef del establecimiento y que fue quien finalmente vistió la preciada chaqueta que otorga el galardón.

Guerrero, nacido en Valencia en 1989 y que trabaja en la compañía desde julio de 2019, asegura que, según su experiencia, para conseguir una estrella es fundamental “mantener los estándares de la cocina y la calidad de los ingredientes”. Y no olvida el nivel de los integrantes del equipo. “Sin ellos nada de esto sería posible”, puntualiza.

Para él, uno de los principales méritos de 99 Sushi Bar Abu Dhabi es “haber sabido hacerse hueco entre toda la competencia”.

Escuchar en la gala Michelin que 99 Sushi Bar había conseguido una estrella afirma que fue “una sensación única”. “No esperábamos recibir la estrella Michelin y lo celebramos con gran entusiasmo”, subraya.

Rubén Guerrero recalca que ahora van

“a trabajar más duro que nunca” y “a hacer todo lo posible” para que 99 Sushi Bar Dubai también consiga su estrella.

Thinus Van der Westhuizen, nacido en Pretoria también en 1989, comparte el afán de lucha y superación con Rubén Guerrero. Llegó a 99 Sushi Bar Abu Dhabi hace casi tres años y mantiene que, tras recibir la estrella, “comienza el trabajo de verdad”,

“Hay que esforzarse para lograr otra estrella y ser mejores cada día, sobre todo porque la mayor parte de nuestra clientela espera tener la misma experiencia de estrella Michelin que tendría en Europa o Asia; es nuestro deber y pasión proporcionar esa calidad”, señala.

Según reconoce, para un chef obtener una estrella Michelin es un logro del “mismo calibre que ganar el Mundial”.

“Siempre ha sido un sueño; como chef siempre aspiras a lograr una estrella Michelin, pero nunca, ni en mis sueños más salvajes, había imaginado que la lograría a los 33 años; y si ha sido posible es por el apoyo y orientación de Jaime Castañeda, nuestro director general, y de Rubén Guerrero, nuestro director culinario”, concluye el sudafricano.

FOR 99 SUSHI Bar Abu Dhabi to achieve the Michelin star, the work carried out in the restaurant’s kitchen by the Spanish Ruben Guerrero, culinary director of the brand in the United Arab Emirates, and the South African Thinus Van der Westhuizen, chef of the establishment and who was the one who finally wore the prized jacket that grants the award, has been essential.

Guerrero, born in Valencia in 1989 and who has been working in the company since July 2019, assures that, according to his experience, to get a star it is fundamental “to maintain the standards of the cuisine and the quality of the ingredients”. And he does not forget the level of the team members. “Without them, none of this would be possible,” he says.

For him, one of the main merits of 99 Sushi Bar Abu Dhabi is “having been able to carve a niche for itself among all the competition”.

Hearing at the Michelin gala that 99 Sushi Bar had won a star; he says it was “a unique sensation”. “We did not expect to receive the Michelin star and we celebrated with great enthusiasm,” he stresses.

Ruben Guerrero emphasizes that they are

now going to “work harder than ever” and “do everything possible” so that 99 Sushi Bar Dubai also gets its star.

Thinus Van der Westhuizen, also born in Pretoria in 1989, shares Ruben Guerrero’s eagerness to fight and overcome. He arrived at 99 Sushi Bar Abu Dhabi almost three years ago and maintains that, after receiving the star, “the real work begins.”

“You have to strive to achieve another star and be better every day, especially because most of our clientele expects to have the same Michelin star experience that they would have in Europe or Asia; it is our duty and passion to provide that quality,” he says.

As he acknowledges, for a chef to get a Michelin star is an achievement of “the same caliber as winning the World Cup.”

“It has always been a dream; as a chef you always aspire to achieve a Michelin star, but never, not even in my wildest dreams, had I imagined that I would achieve it at the age of 33; and if it has been possible, it is because of the support and guidance of Jaime Castaneda, our general manager, and Ruben Guerrero, our culinary director,” concludes the South African.

12 tesoros del 99 12 treasures of '99



99 A5 Sando

Creado a raíz de uno de los más icónicos platos callejeros, el sando, en este caso, recreado con dos tipos de carne, una con wagyu japonés y otra con australiano.

Dish created as a result of one of its most iconic street dishes, the sando, in this case, we have recreated it with two types of meat, one with Japanese wagyu and one with Australian.



99 Wagyu tartar gunkan

Tartar de wagyu australiano grado 9 con una salsa trufada, media hoja de shiso para aportar frescura al plato y terminado con caviar y un toque de papel de oro.

Grade 9 Australian wagyu tartare with a truffle sauce, half a shiso leaf to bring freshness to the dish and finished with caviar and a touch of gold foil.



Sea urchin tempura

Tempura de erizo envuelta en hoja de shiso con una salsa de yema de huevo con un toque de lima.

Sea urchin tempura wrapped in shiso leaf with an egg yolk sauce with a hint of lime.



Foie & maguro zuke

Nigiri de atún torcheado y marinado con soja, terminado con foie a la plancha y ralladura de lima.

Tuna nigiri torched and marinated with soy, finished with grilled foie gras and lime zest.



99 Binchotan

Nigiri de toro (ventresca de atún), sellado con binchotan (brasa japonesa) terminado con erizo de mar y wasabi fresco rallado.

Toro nigiri seared with binchotan (japanese charcoal), garnish with fresh sea urchin and grated fresh wasabi.



Imperial beluga moriwase

Sashimi variado de pescado, contiene: pez mantequilla con trufa fresca, lubina, salmon, vieiras, lomo de atún hamachi, pargo y ventresca de atún, erizo de mar y caviar de beluga.

Sashimi Moriawase, mix of sashimis of: whole red snapper, hamachi, sea bass, grey mullet, salmon, tuna akami (loin of the tuna), toro (belly part of the tuna), scallop, butterfish with fresh truffle, sea urchin and beluga caviar



Toro okonomiyaki

Pizza japonesa con la ventresca del atún, una salsa base de tare y terminado con una mayonesa ligera de anchoa trufa fresca, aceituna Kalamata, cebolla juliana y tomatito Cherry.

Japanese pizza with tuna belly, a tare sauce and finished with a light anchovy mayonnaise fresh truffle, Kalamata olive, julienne onion and cherry tomato.



99 Chirashi

Base de arroz marinado con hoja de sushi y gengibre. El plato culmina con tartar de toro encima, huevo de salmón, erizo de mar y caviar, acompañado con un crujiente hecho con nori y papel de arroz.

Marinated rice base with sushi leaf and ginger. The dish culminates with toro tartare on top, salmon roe, sea urchin and caviar, accompanied by a crisp made with nori and rice paper..



Butterfish tataki

Tataki de pez mantequilla, acompañado con una base de noodles de arroz, brocolini en tempura y terminado con yuzukoshu y caviar.

Butterfish tataki accompanied with a base of rice noodles, tempura brocolini, and finished with yuzukoshu and caviar



Sake tiradito

Tiradito de salmón acompañado de salsa de trufa, ikura (huevo de salmón), aceite de cilantro y terminado con su piel crujiente.

Salmon tiradito accompanied with truffle sauce, ikura and coriander oil, finished with his own crispy skin.



99 fake nigiri

Falso nigiri de croqueta de shitake y patata, acompañado con tortilla japonesa y terminado con un tartar de wagyu.

Fake croquette of shitake and potato nigiri accompanied with tamago (Japanese omelette) and finished with a wagyu tartare.



Blue Fin Tuna de Balfegó

Aclamado Blue Fin Tuna de Balfegó, pescado y gestionado de manera sostenible, con trazabilidad y calidad extra

Balfegó's acclaimed Blue Fin Tuna, sustainably caught and managed, with traceability and extra quality.

99

sushi bar
& restaurant

*Book your front row seats to
2023
and celebrate in style*

2 ICONIC LOCATIONS

99 ABU DHABI

AL MARYAH ISLAND FIREWORKS

99 DUBAI

BURJ KHALIFA LIGHT SHOW



LAVISH 14-COURSE MENU

OYSTERS, KING CRAB, FOIE GRAS
TORO, CAVIAR, UNI, KOBE A5, TRUFFLE

FREE-FLOW PREMIUM DRINKS

FROM 8PM TO 12 AM

GLASS OF FRENCH BUBBLES

AT MIDNIGHT

DJ & LIVE ENTERTAINMENT

AFTER PARTY UNTIL 2:00

DUBAI

Dining Room AED4500

Terrace AED6500

99 Lounge AED7500

04 547 2241

reservations.dubai@99sushibar.com

Address Downtown, Dubai

ABU DHABI

Dining Room AED999

Window Seats AED1199

Terrace AED1399

02 672 3333

reservations.ad@99sushibar.com

Four Seasons Hotel

Al Maryah Island, Abu Dhabi