

**99**sushi bar  
& restaurant

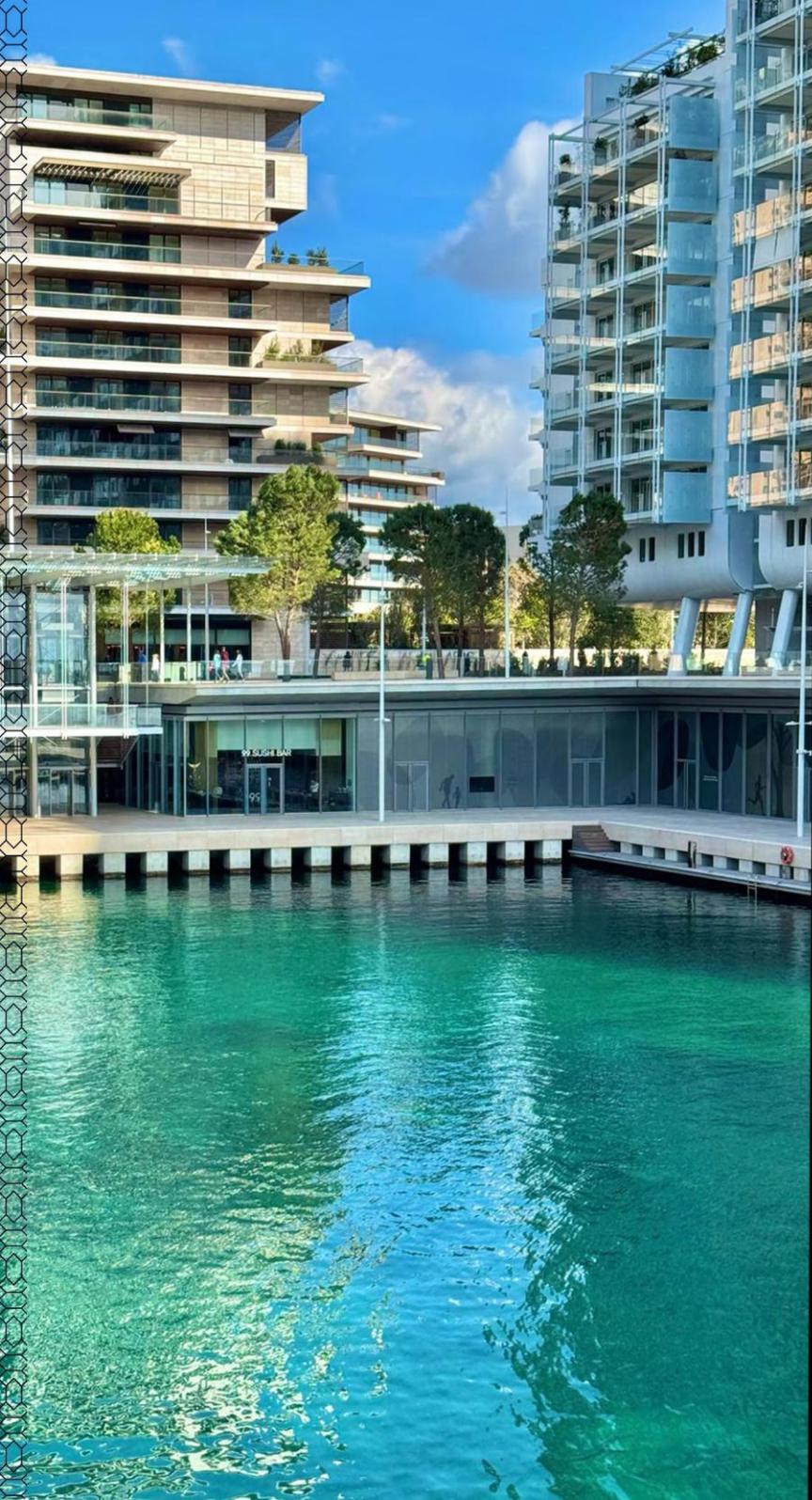
## 99 s'installe à Monaco

C'est en 2005 que 99 Sushi Bar & Restaurant trouve ses racines en Espagne, à Madrid, au numéro 99 de sa première rue de résidence. Le concept, imaginé par deux frères, **Fernando et Pedro de Leon**, fervents amateurs de cuisine japonaise, s'épanouit alors en péninsule Ibérique. Madrid, Marbella, Barcelone, avec l'éclosion d'adresses élégantes, toutes entières dédiées à l'art culinaire japonais.

Poussée par l'engouement confirmé pour cette gastronomie de précision, l'enseigne fend alors les eaux vers l'horizon, vers l'orient, et jette l'ancre en 2017 au Four Seasons Abu Dhabi. Puis, au plus fort de la tempête pandémique, 99 largue les amarres pour la scintillante Dubai, au pied d'un phare, d'une icône : le Burj Khalifa.

Et voici déjà 3 ans que 99 brille d'une étoile Michelin au firmament gastronomique de la capitale des Emirats Arabes Unis, tandis que les deux restaurants sont récompensés par le guide Gault&Millau, sans compter de multiples distinctions locales dans TimeOut, What's On, BBC Good Food, parmi tant d'autres.

Fort de ce succès, **Jaime Castaneda**, le dynamique CEO de Ninety Nine SB Investment LLC, holding créée en 2023, se prépare à une nouvelle odysée pour la marque, déjà bien ancrée dans le golfe persique, ainsi que sur la Corniche d'Or en cité impériale de Rabat. Happé par le chant des sirènes monégasques, 99 trace un nouveau sillage vers le légendaire rocher, et se pose dans la marina si convoitée de Mareterra, le tout nouveau joyau de Monte Carlo.



99

sushi bar  
& restaurant

## Mareterra, Monaco

Mareterra, le nouveau quartier éco-luxe de Monaco, est une œuvre architecturale d'exception signée Renzo Piano et Valode & Pistre. Pensé comme une extension harmonieuse du littoral, ce projet visionnaire allie architecture contemporaine, durabilité et raffinement absolu. Entre résidences prestigieuses, marina exclusive et vastes espaces verts, Mareterra incarne un art de vivre d'exception, où nature et modernité se rencontrent face à la mer. C'est au cœur de ce tout nouveau quartier, incarnation du glamour monégasque, que 99 a trouvé son port d'attache, une adresse d'exception, qui consolide encore le développement de la marque à l'internationale, avant Londres, les États-Unis et l'Asie.

# Gastronomie

99 Sushi Bar & Restaurant fait la promesse d'un voyage culinaire au Pays du Soleil Levant. La cuisine est ancrée dans la pure tradition japonaise, reconnue pour sa simplicité raffinée, la mise en valeur d'ingrédients de premier choix, l'attention portée à la fraîcheur, la légèreté, pour une partition composée de techniques culinaires variées et maîtrisées à la perfection.

Chaque jour, 99 montre son respect profond pour cet art ancestral, en sublimant un produit phare, le **thon rouge de l'Atlantique** (*Thunnus thynnus*), particulièrement prisé pour la préparation des traditionnels sushis et sashimis. Soucieux de travailler ce poisson dans le **respect de l'environnement et pour la préservation de l'espèce**, 99 se fournit exclusivement auprès de la famille Balfego, agréée par les Nations Unies et la FAO. Ainsi, le thon servi à 99 est d'une teneur en graisse optimale, pêché et conditionné dans le plus haut respect du goût, et se décline tout au long de la carte, en diverses variations.

Si 99 défend l'umami de la tradition, sa vocation culinaire n'exclut pas pour autant la modernité. De nombreux plats revisitent le passé, en sublimant certaines préparations grâce à des ingrédients de prestige, caviars, unis, truffe, foie gras... Des tartares, gunkans, chawanmushis, hotashi, se trouvent transcendés par la main experte de nos Chefs et Maîtres Sushi.

99 repousse les frontières de la cuisine japonaise en y insufflant des techniques subtiles et des influences européennes. Les codes traditionnels des restaurants de sushi explosent ici, faisant de 99 **un iconoclaste, un provocateur**.



# Signatures

L'Excellence du Sushi Contemporain

Au cœur de Monaco, le 99 Sushi Bar & Restaurant sublime l'art du sushi à travers une sélection de plats signatures où luxe et raffinement se rencontrent. Chaque création est une expérience sensorielle, un équilibre parfait entre tradition japonaise et touches contemporaines audacieuses.

**Le 99 Jewel** brille par son harmonie sophistiquée : un maki d'exception où le toro fondant côtoie l'akami, magnifié par la profondeur aromatique de la truffe, la délicatesse du caviar et une feuille d'or scintillante. Une bouchée de pure élégance.

**Le Toast Cristal Umami** incarne la quintessence du plaisir iodé. Une généreuse couche de tartare de toro est sublimée par l'onctuosité de l'uni, avant d'être couronnée de caviar, offrant un jeu de textures et de saveurs d'une rare intensité.

**Les Briques Dorées 99** proposent une alliance exquise entre croustillant et fondant : du riz caramélisé soutenant un tartare de toro délicat, enrichi d'avocat, de tobiko et d'une touche d'or. Un équilibre subtil entre gourmandise et sophistication.

Enfin, le **99 Flag** s'impose comme une signature incontournable du restaurant, alliant la richesse du toro à l'intensité umami de l'uni et au raffinement du caviar. Une bouchée luxueuse qui incarne l'esprit du 99 Sushi Bar & Restaurant Monaco.

Chaque plat signature est une invitation à la découverte d'une haute gastronomie japonaise revisitée, où le savoir-faire exceptionnel du chef s'exprime dans chaque détail.



99 Flag



Toast Cristal Umami



Briques Dorées 99

99 sushi bar & restaurant



**99**sushi bar  
& restaurant

## Design

**Le cadre contemporain**, où cette cuisine s'épanouit se pare de tons dorés, d'un jeu envoûtant de miroirs, de surfaces rétro-éclairées ambrées, et de velours pourpres, créant une atmosphère à la fois enivrante et intimiste.

**Le design épuré**, à la fois minimaliste et chaleureux, oscille entre tons sombres, mordorés et rouges profonds, matériaux bruts, roche, cuirs, bois précieux, murs végétaux, transparences et planchers de verre, et éclairages tamisés mettant en scène une douceur feutrée.

Voici l'écrin qu'offre 99 à sa cuisine, inconditionnellement japonaise, et pourtant toujours prête à voyager. Un écrin qui se laisse porter par le vent du changement et sait s'adapter à son nouveau port d'ancrage à Monaco, où le bar trouve une place centrale, bordé d'un lounge au mobilier bas, divan couleur grenat, tables de jais profonds...

**En terrasse**, le regard se tourne alors vers une marina pavoisée de yachts immaculés aux coques lustrées, reflets de leurs dorées. Chic, résolument contemporaine, la terrasse prolonge la sophistication de la salle de restaurant aux lignes épurées.

99

sushi bar  
& restaurant

# Distinctions

99 Abu Dhabi



RESTAURANT  
AWARDS  
2024

HIGHLY COMMENDED  
BEST JAPANESE

99 Abu Dhabi

Gault &  
Millau



99 SUSHI BAR & RESTAURANT  
ABU DHABI

2024

99 Abu Dhabi



MICHELIN  
2025

99 Dubai

MICHELIN  
2024

99 Dubai

Gault &  
Millau



99 SUSHI BAR & RESTAURANT  
DUBAI

2024

99 Dubai



RESTAURANT  
AWARDS  
2024

HIGHLY COMMENDED  
BEST JAPANESE

99

sushi bar  
& restaurant

# Informations pratiques

99 SUSHI BAR & RESTAURANT

16, quai du Petit Portier, Mareterra, 98000 Monaco

Réervations : +377 99 92 51 02

reservations.monaco@99sushibar.com

Instagram : @99sushibarmonaco

Ouvert au déjeuner du samedi au mercredi, de midi à 16h

Ouvert au dîner du lunch au dimanche de 19h à minuit

99



PASCALE VENOT  
BUREAU DE PRESSE