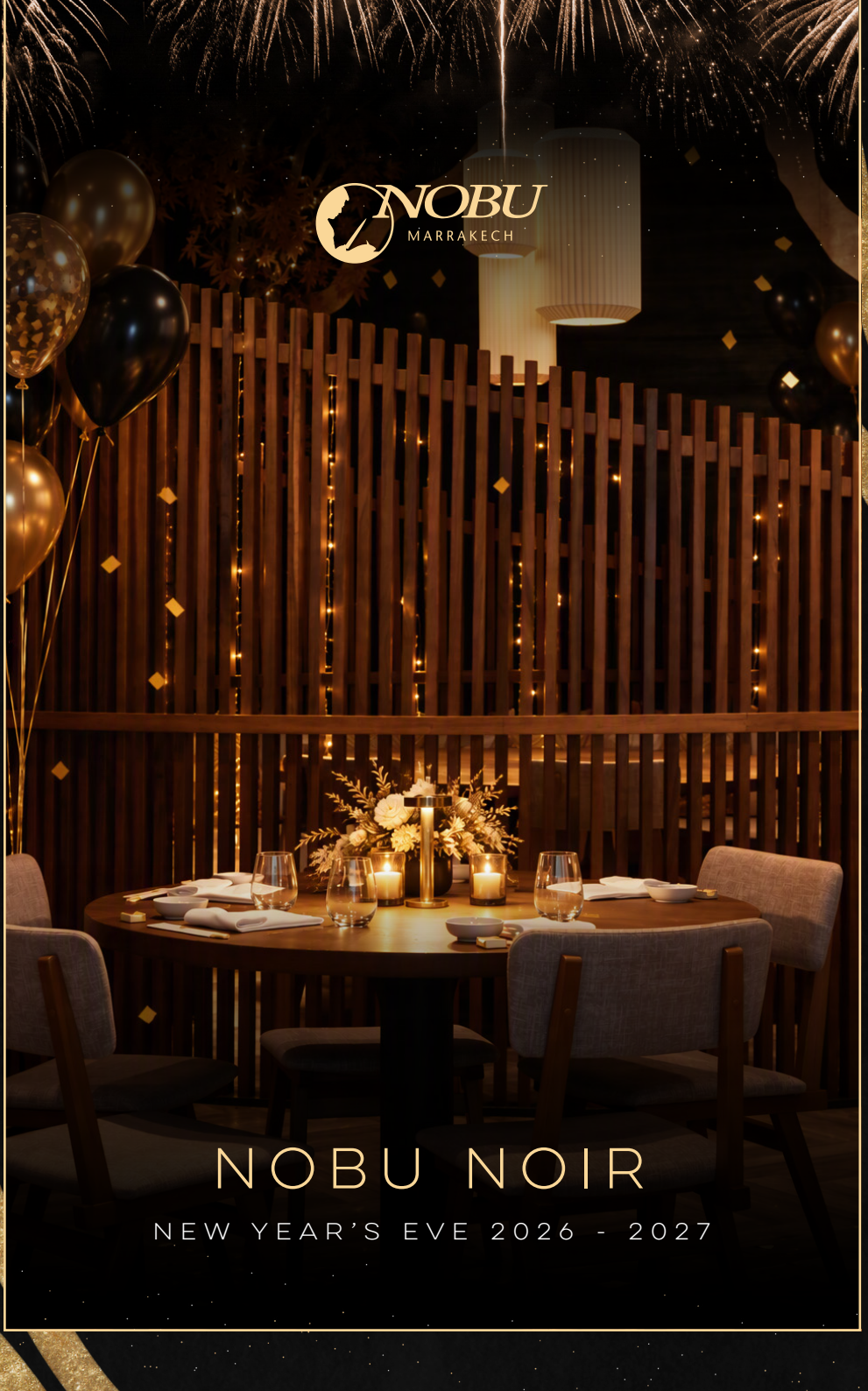


NOBU NOIR

NEW YEAR'S EVE 2026 - 2027



AN EVENING OF NOBU

This New Year's Eve, experience Nobu Restaurant at its most celebratory. Discover an exceptional culinary journey featuring iconic flavours, artfully crafted cocktails and the unmistakable energy of Nobu. A sophisticated dining experience designed to make the final night of the year truly unforgettable.

Pour le réveillon du Nouvel An, découvrez Nobu Restaurant dans toute sa splendeur. Laissez-vous porter par un voyage culinaire d'exception, entre saveurs emblématiques, cocktails soigneusement élaborés et énergie unique. Une expérience raffinée, imaginée pour rendre la dernière soirée de l'année véritablement inoubliable.



NYE OMAKASE

Glass of Champagne
Coupe de Champagne

King Crab Harumaki with Caviar
Harumaki de Crabe Royal au Caviar

Sashimi Three Ways
Trio de Sashimi

Nigiri Assorted Selection
Assortiment de Nigiri

Turbot Champagne Miso Sauce with Broccoli and Caviar
Turbot au Brocoli, Sauce Miso au Champagne et Caviar

Wagyu with Celeriac Truffle Teriyaki Sauce
Wagyu, Céleri-Rave et Truffe, Sauce Teriyaki

Chocolate Truffle Mousse with Vanilla Cream
Mousse Chocolat et Truffe Noire à la Vanille

4500 MAD

VEGETARIAN OMAKASE

Glass of Champagne
Coupe de Champagne

Baby Spinach Salad with Dry Miso
Salade de Jeunes Pousses d'Épinards au Miso Sec

Zucchini Tataki
Tataki de Courgette

Assorted Vegetarian Sushi Selection
Sélection de Sushis Végétariens

Mushroom Toban Yaki
Toban Yaki de Champignons

Celeriac and Truffle
Céleri-rave à la Truffe

Fruit Platter
Assiette de Fruits

4500 MAD

Price per Person, Excluding Drinks / Prix par Personne, Boissons non Incluses

NOBU MARRAKECH



SAVOUR THE CELEBRATION

Celebrate New Year's Eve with an exquisite Omakase experience at Nobu Restaurant, thoughtfully paired with fine wines for an unforgettable culinary celebration.

Célébrez le réveillon du Nouvel An autour d'une expérience Omakase d'exception au Restaurant Nobu, accompagnée d'une sélection de vins raffinés soigneusement choisis pour accompagner chaque création.

WINE PAIRNG

Arthur Metz
Gewürztraminer 2022
Alsace (Gewürztraminer)

Chablis Domaine
Christophe et Fils 2024
Burgundy (Chardonnay)

Châteauneuf du Pape Les Sinards
Famille Perrin 2022
Rhône (Grenache, Mourvèdre, Syrah)

750 MAD

Price per Person / *Prix par Personne*

NOBU
MARRAKECH



LITTLE NOBU BIG CELEBRATION

For our little guests, we have curated an enchanting Kids Omakase, thoughtfully curated to delight our younger guests with signature Nobu flavours and beautifully crafted creations for a truly memorable celebration.

Pour nos petits convives, nous avons concocté un « Kids Omakase » d'exception, dévoilant une sélection raffinée de saveurs signatures Nobu et de créations délicatement élaborées pour ravir les plus petites papilles.

NYE KIDS OMAKASE

Tuna Tacos
Tacos au Thon

Or / *Ou*

Salmon Tacos
Tacos au Saumon

Beef, Seafood or Mushroom Toban Yaki
Toban Yaki de Bœuf, Fruits de Mer ou Champignons

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream
Fondant au Chocolat et Glace à la Vanille

Or / *Ou*

Nobu Cheesecake
Cheesecake Nobu

1500 MAD

Price per Person, Excluding Drinks
Prix par Personne, Boissons non Incluses

NOBU MARRAKECH



INTO THE NIGHT

As New Year's Eve unfolds, Nobu Restaurant transforms into a vibrant celebration of music, movement and energy. Live singers, captivating dancers and dynamic DJ sets create an electrifying atmosphere, building the excitement as midnight approaches.

À l'approche du Nouvel An, Nobu Restaurant se pare d'une atmosphère festive, où musique, chant et élégance s'entrelacent. Au fil de la soirée, chanteurs live, performances de danse envoûtantes et sets DJ soigneusement orchestrés insufflent une énergie vibrante, une effervescence jusqu'au moment tant attendu de minuit.







NOBU NOIR
ARTIST LINE-UP

CLASSICAL DANCER

Elegant, refined movement integrated into the dinner and performance narrative. / *Des mouvements élégants et raffinés, intégrés au dîner et à la narration du spectacle.*

SINGER

Live vocals to create a sophisticated and sensual atmosphere, particularly during The Arrival and The Awakening. / *Chant live pour créer une atmosphère sophistiquée et sensuelle, en particulier pendant L'arrivée et L'éveil.*

PERCUSSIONIST

Live percussion interacting with the DJ and gradually building the energy towards midnight. / *Percussions live en interaction avec le DJ, faisant monter progressivement l'énergie jusqu'à minuit.*

DJ

Leading the musical journey from sophisticated dinner sounds to Tokyo After Dark and ultimately into the party. / *Le fil conducteur musical de la soirée, faisant évoluer l'atmosphère des sonorités élégantes du dîner vers l'univers Tokyo After Dark, avant de laisser place à la célébration.*







NOBU NOIR
DINNER & PERFORMANCES

DINNER BEGINS

The evening begins with an elegant and intimate atmosphere. The DJ and dancers set the tone with a sophisticated, atmospheric performance. / *La soirée débute dans une atmosphère élégante et intimiste. Le DJ et les danseuses donnent le ton avec une performance sophistiquée et envoûtante.*

THE AWAKENING

As dinner unfolds, the singer joins the performance with live vocals, while the dancers and percussionist gradually make their entrance. The energy builds, slowly and naturally, throughout the evening. / *Au fil du dîner, la chanteuse rejoint la et le percussionniste font progressivement leur entrée. L'énergie monte, avec subtilité, au fil de la soirée.*

THE MAIN MOMENT

As midnight approaches, all artists come together to buildanticipation towards the countdown the defining cinematic moment of the evening followed by champagne and a shower of elegant metallic confetti. / *À l'approche de minuit, tous les artistes se réunissent pour faire monter l'intensité jusqu'au compte à rebours le moment cinématographique phare de la soirée suivi du champagne et d'une pluie de confettis métalliques élégants.*

THE PARTY BEGINS

Following the countdown, the evening transforms into a vibrant celebration, as the music takes over and the party continues into the night./ *Après le compte à rebours, la soirée se transforme en une célébration vibrante, portée par la musique, et se poursuit jusqu'au bout de la nuit.*



AFTER MIDNIGHT

THE NEW YEAR, BEAUTIFULLY EXTENDED

As the clock strikes twelve and the New Year arrives, the evening finds a new rhythm. At Nobu Lounge, the celebration continues in an intimate, softly lit setting. Expertly crafted cocktails are poured, and a carefully curated soundtrack builds from smooth and sultry to lively, carrying you gracefully into the early hours. Raise a glass, let the music move you, and savour the first moments of the year in true Nobu style.

Minuit s'efface, l'année nouvelle commence, et la soirée s'empare d'un autre tempo. Au Nobu Lounge, la célébration se poursuit dans une atmosphère intime et raffinée. Cocktails d'exception et parcours musical en constante évolution vous accompagnent, avec délicatesse, jusqu'aux premières lueurs de l'aube. Levez votre verre, laissez la musique vous guider et savourez les premiers instants de l'année, dans la plus pure tradition Nobu.



NOBU
MARRAKECH

Don’t miss your chance to be part of the most exclusive New Year’s Eve celebration in Marrakech.

Ne manquez pas votre chance de vous joindre à la célébration la plus exclusive du réveillon du Nouvel An à Marrakech.

NOBU RESTAURANT:

+212 (0) 667 78 51 52

Contact us at reserve-marrakech@nobuhotels.com

Av. Echouhada et Rue des Temples, Hivernage, Marrakech 40000, Morocco,
nobuhotels.com/marrakech