

MOTTO
AZABU  MENU

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 

MOTTO AZABU – погружение в современную японскую гастрономию, кухню реального Токио

Авторы концепции Денис Иванов и Чизуко Сирахама
Шеф-повар Вадим Мальков

Otsumame (おつまみ)

Закуски к напиткам. Лёгкие блюда, призванные оттенять вкус саке, пива или сёту. Ключевой элемент неформального застолья.

Saki-zuke (先付け)

Первая закуска в традиционном кайсэки. Небольшая порция, задающая тон трапезе: маринованные овощи, кусочек рыбы или тофу. Символизирует приветствие и предвкушение главного блюда.

Zen-sai (前菜)

Закуски перед основным меню. Мини-порции холодных закусок (салаты, желе, маринованные корни). В кайсэки подчёркивают сезонность и эстетику подачи.



Анкимо, шисо, сезонный фрукт 900

Анкимо – японский деликатес из печени морского чёрта. Занимает 32-е место в рейтинге «TheWorld's 50 Best Foods», составленном CNN Go.

Даши-юдзу желе, уни 1 200

Уни–икра морского ежа

Краб с чимичурри
в маринованном дайконе 1 900

Строганина из желтохвоста
в стиле Айнов 3 300

Айны исконно населяли Японские острова, Камчатку, Сахалин и Курилы, их кухня отличалась от традиционной японской, например отсутствием мисо и соевого соуса

Огурцы и кайсо суномоно, икура 1 300

Суномоно – деликатное маринование тонко нарезанных овощей в соусе на основе рисового уксуса

Охиташи с крабом и шимеджи 1 800

Охиташи – деликатная японская закуска в духе васёку. Бланшированный шпинат выдерживается в охлаждённом бульоне даси

Тартар из трёх видов тунца
с соусом кимидзу 3 900

Готовится с добавлением дегидрированного сердца тунца для аромата копчения

Куриный пате с яблочным
кремом и порто 700

на хрустящем хлебе Хоккайдо

Устрица с дайконом
ороши и понзу 1 200

Сезонные овощи гомааэ 700

в кунжутной заправке с мисо

Эдамамэ с солью из Окинавы 1 400

Дорадо в стиле никкей
с тигриным молоком 1 400

Leche de tigre – перуанский соус из смеси апельсинового сока, имбиря, чеснока, лайма, кунжутного масла и соевого соуса.

Ча соба с гомадарэ соусом 700

Ча соба – японская гречневая лапша с добавлением матча. Подается холодной

Тартар из говядины
со свежим хреном 2 700

Осьминог с трюфельным
тонкацу соусом 1 700

Криспи эби васаби 1 500

с орехом пекан

刺身
すし

Sashimi / Sushi

Сашими

Суши

Маки

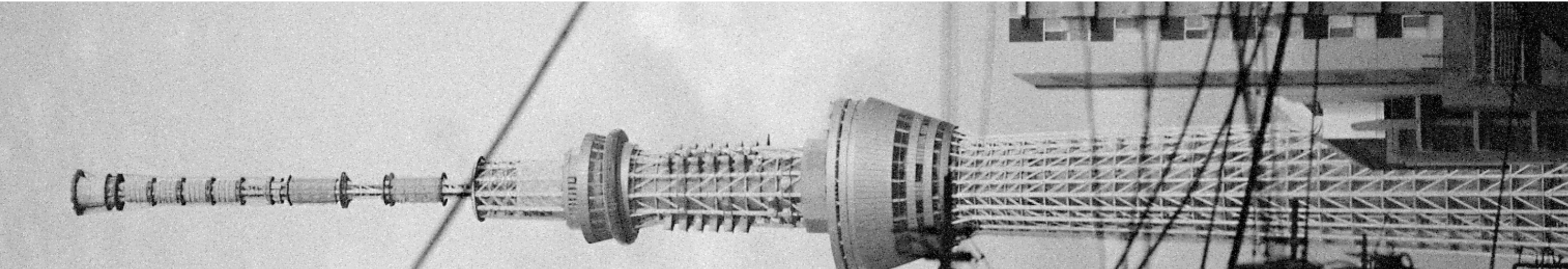
Хэнд-роллы

| | | | | |
|-----------------|-------|-------|-------|-------|
| Аками | 3 300 | 1 600 | 2 700 | 1 700 |
| Чу торо | 3 900 | 1 900 | | |
| О торо | 4 900 | 2 500 | | |
| Хамачи | 2 700 | 1 300 | | |
| Лосось | 1 500 | 900 | 1 400 | 1 200 |
| Камчатский краб | 3 700 | 2 900 | 2 900 | 2 900 |
| Вагю абури | | 2 900 | | |

Sashimi set

Гранд сашими сет на 3 гостя 25 000
Гранд сашими сет на 5 гостей 40 000
Сигначе сашими сет 100 000

Черная икра 7 000
Икура 3 500
УНИ (префектура Хоккайдо) 4 500
Японский васаби 2 500



Sarada (サラダ)

Японский салат. Отличается от западного: часто включает морские водоросли, тофу, редьку дайкон, заправленные соевым соусом или кунжутным маслом. Лёгкость и хруст — главные акценты.

Agemono (揚げ物)

Блюда во фритюре. От темпуры (овощи / морепродукты в лёгком кляре) до карааге (маринованная курица в хрустящей панировке). Секрет — быстрое обжаривание при высокой температуре для сохранения сочности.

Sūpu (スープ) и Shiru (汁)

Японские супы. Sūpu — западные по происхождению супы, адаптированные в Японии (например, крем-супы, борщ, минестроне, луковый суп). Shiru — традиционные японские супы на основе даси: прозрачный бульон суимоно, густые овощные супы, рыбные отвары. Отличаются деликатным умами-вкусом и минимумом жира.

Mushimono (蒸し物)

Приготовленное на пару. Нежная текстура без лишнего жира: паровые яйца чаванмуси, овощи. Акцент на естественном вкусе ингредиентов.

Men (麺)

Блюда с лапшой. Обобщающее название для японских блюд на основе лапши: рамэн (пшеничная лапша в бульоне), удон (толстая пшеничная лапша), соба (гречневая лапша)

Gohan (ご飯)

Gohan: отварной рис — основа японской трапезы. Подаётся как гарнир или база для топпингов.

Gyoza (餃子)

Gyoza: жареные пельмени с разными начинками. Хрустящее дно и сочная начинка — фирменный знак.

Sarada

Зелёный салат с крабом и устричным майо 3 800

Хрустящий тофу с зеленью и шичими тогараши 1 500

Цезарь с трубочом 2 400

Потэто сарада с раковыми шейками 900

サラダ

Традиционный картофельный салат в изакая стиле

Agemono

Ассорти темпура 1 500
Креветка, сезонные овощи и грибы

Кани куриму корокке 1 900
Нежный крем-крокет с камчатским крабом

Курица карааге 900
с дайконом ороши, айоли и юдзу косё

揚げ物

Supu / Shiru / Mushimono

スープ
汁
蒸し物

Эдамаме суп с гребешком на даси бульоне 1 900

Морской мисо-суп 1 200

Вонтон-суп с langoustines и вонголе 1 500

«Vorushichi» с вагю 4 500
Борщ в стиле ёсёку — насыщенный вкус свёклы и деликатность вагю — японское прочтение русской классики

Чаванмуси с крабом 900
Буквально «пар в чайной чашке» — японское блюдо, представляющее собой несладкий заварной крем из яйца, приготовленный на пару.

Signature ramen

Империал вагю сёю рамен 4 500
Фирменное блюдо от шефа Вадима Малькова. Яркий умами бульон на говядине, премиальный соевый соус, лапша и слайс говядины вагю

Men / Gohan / Gyoza

麵
ご飯
餃子

Спагетти ментайко в сливочном соусе 1 500
Ментайко — маринованная икра минтая с пикантным острым вкусом

Унаги донбури с перцем сансё 2 400

Кайсен донбури 4 500
История кайсен донбури связана с традициями японских рыбаков, которые в прошлом создавали простые рисовые миски с морепродуктами как быстрое и сытное блюдо во время пребывания в море.

Карри райс с курицей 1 200

Тяхан с мраморной говядиной 1 400
Тяхан — жареный рис, традиционное для Японии блюдо, пришедшее из Китая.

Гёдза с сахалинским гребешком и langoustines 1 300

Гёдза с говядиной вагю 1 700

Nimono (煮物)

Тушёные блюда. Медленное приготовление в бульоне даси с соевым соусом и мирином. Цель — мягкость и глубокий умами-вкус.

Yakimono (焼き物)

Жареные блюда или гриль. Рыба, мясо или овощи, приготовленные на открытом огне или на теппане. Акцент на дымный аромат и карамелизацию.



Nimono / Yakimono

煮物
焼き物

| | |
|--|-------|
| Лосось терияки с морковным мисо | 2 500 |
| Гребешки с соусом даси и васаби | 3 900 |
| Хамбагу с шимеджи и трюфелем Сочная рубленая говядина, жаренная как стейк | 2 700 |
| Стейк Шаляпина, вызревший в коджи В 1936 году Шаляпин приехал в Токио, остановился в Императорской гостинице. У певца в тот момент болели зубы, и он попросил приготовить мясо как можно мягче. Повар гостиницы решил пожарить говядину с большим количеством лука, потому что в этом овоще содержится много белков-энзимов, которые разрушают протеины и смягчают текстуру мяса. | 5 000 |

| | |
|---|-------|
| Чилийский сибас тацута-яки | 5 500 |
| Мисо-скумбрия с дайконом ороши | 1 700 |
| Томлёная говядина с хрустящим картофелем | 3 300 |
| Стейк рибай Вагю А5 (Кобэ) 100 г | 9 000 |

Dessert

デザート

| | |
|--|-----|
| Тройной манго Свежий манго, крем-манго, мороженое из манго с куантро | 900 |
| Воздушный шоколад с мисо | 700 |
| Шорткейк Японский заварной бисквит с матча и сливочным кремом | 900 |
| Японский пудинг | 700 |
| Мороженое Матча / манго | 500 |

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 



Система лояльности,
сайт, соцсети