

MOTTO  
AZABU  MENU

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 

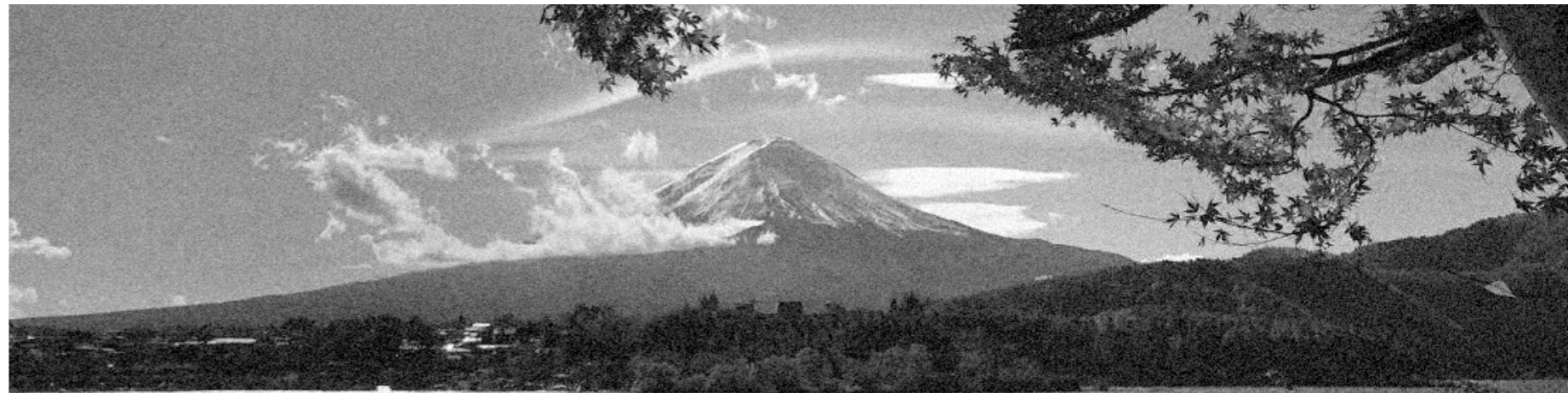
МОТТО AZABU – погружение в современную японскую гастрономию, кухню реального Токио

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



#### Дегустационные сеты

Шеф Вадим Мальков, вдохновившись музыкальными шедеврами японского композитора Рюичи Сакамото, создал три сета, каждый из которых предлагает особое гастрономическое путешествие. От легких морских нот «Aqua» до динамики «Calling from Tokyo» и роскоши «Rain».



## *Aqua*

Огурцы и кайсо суномоно, икура

Дорадо в стиле никкей  
с тигриным молоком

Ассорти тэмпура

Гедза с лангустином

Лосось терияки с морковным мисо

Ча соба с гомадарэ соусом

Тройной манго

7 900

## *Calling from Tokyo*

Анкимо, шисо, сезонный фрукт

Тартар из говядины со свежим хреном

Хрустящий тофу с зеленью  
и шичими тогараши

Криспи эби васаби

Вонтон-суп с лангустинами и вонголе

Два вида гёдза

Говядина якинику

Японский пудинг

9 900

## *Rain*

Строганина из хамачи в стиле Айнов

Охиташи с крабом и шимеджи

Сезонные овощи гомааэ

Кани куриму корокке

Морской мисо-суп

Спагетти ментайко

Два вида гёдза

Хамбагу с шимеджи и трюфелем

Ча соба с гомадарэ соусом

Воздушный шоколад с мисо

14 900

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

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

#### Otsumami (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.

#### Sarada (サラダ)

Японский салат. Часто включает морские водоросли, тофу, редьку дайкон, заправленные соевым соусом или кунжутным маслом. Лёгкость и хруст — главные акценты.



Томат с маринованным луком и соусом сию комбу	690
Огурцы и кайсо суномоно, икура <small>Суномоно – деликатное маринование тонко нарезанных овощей в соусе на основе рисового уксуса</small>	750
Анкимо, шисо, сезонный фрукт <small>Анкимо – японский деликатес из печени морского чёрта</small>	890
Даши-юдзу желе, уни	1 250
Дорадо в стиле никкей с тигриным молоком	1 350
Эдамамэ из Хоккайдо с окинавской солью	1 390
Эдамаме пеперончино из Хоккайдо	1 650
Гребешки с соусом даси и васаби	1 890

Сезонные овощи гомаээ <small>в кунжутной заправке с мисо</small>	690
Осьминог с трюфельным тонкацу соусом	1 850
Охиташи с крабом и шимеджи	1 970
Краб с чимичурри в маринованном дайконе	2 550
Строганина из хамачи в стиле Айнов	3 370
Тартар из трёх видов тунца с соусом кимидзу <small>Готовится с добавлением дегидрированного сердца тунца для аромата копчения</small>	3 970
Тартар из говядины со свежим хреном	2 750
Неогункан из вагю с уни	3 470
Криспи эби васаби <small>с орехом пекан</small>	1 470

Зелёный лёгкий салат с соусом сансё	870
Хрустящий тофу с зеленью и шичими тогараши	1 970
Цезарь с трубочом	2 470
Зеленый салат с крабом с устричным майо	2 750
Потэто сарада с раковыми шейками <small>Традиционный картофельный салат в изакая стиле</small>	1 350



## Сашими (刺身)

Философия чистого продукта.  
Свежайшие морепродукты и рыба,  
доставленные напрямую из Японии,  
где главное — безупречное качество  
и естественный вкус.

刺身  
すし Sashimi / Sushi

	Сашими	Суши	Маки	Хэнд-роллы
--	--------	------	------	------------

Аками	3 290	1 550	2 650	1 700
Чу торо	3 870	1 950		
О торо	4 950	2 570		
Хамачи	2 750	1 350		2 950
Лосось	1 390	890	1 350	1 200
Камчатский краб	3 790	2 850	2 870	2 900
Гребешок	1 790	1 150		
Вагю абури		2 990		2 990

Sashimi set

Гранд сашими сет  
на 3 гостя 24 900

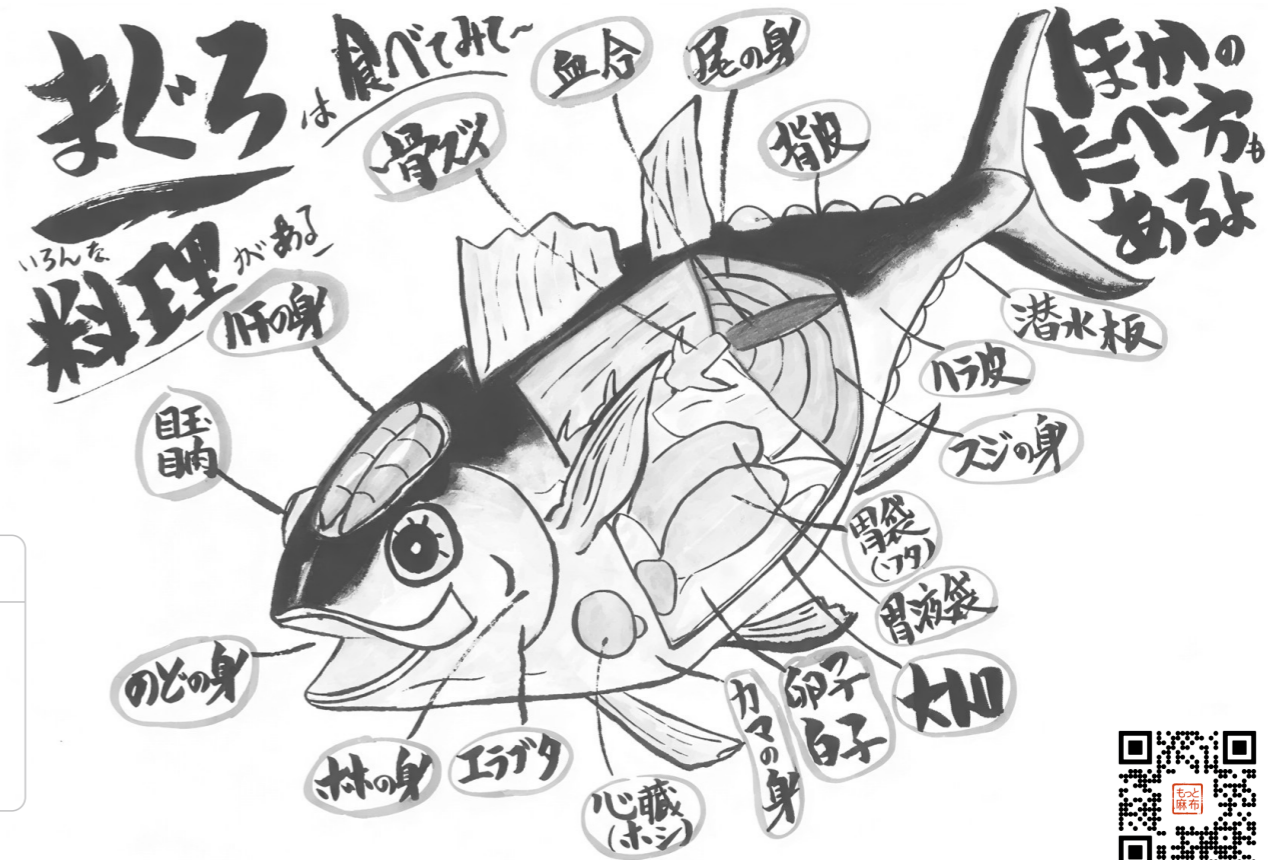
Гранд сашими сет  
на 5 гостей 39 500

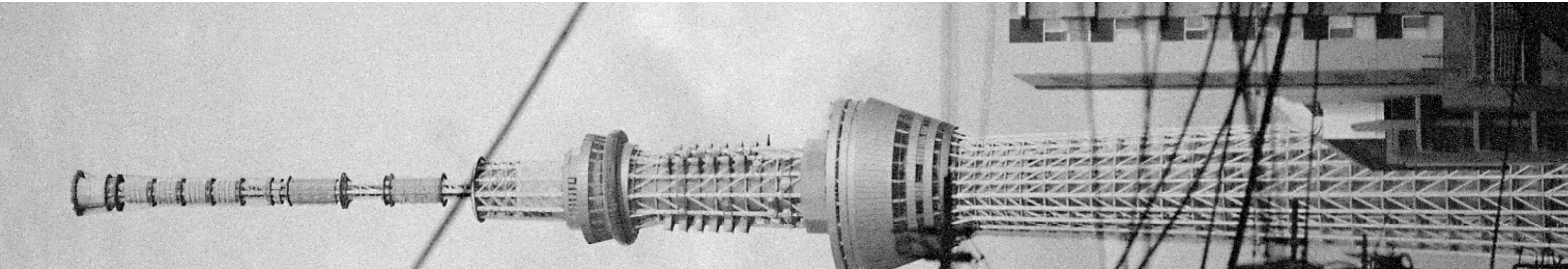
Сигначе сашими сет  
на компанию 100 000

Японский васаби

1 350

Деликатесы	30 грамм	Гунканы
Чёрная икра	6 900	5 750
Икура	3 500	2 750
Уни (префектура Хоккайдо)	3 230	2 950
Икра стерляди альбиноса	9 500	6 950





### 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)

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.

*A gemono*

Курица карааге 890  
с дайконом ороши, айоли и юдзу косё

Ассорти темпура 1 350  
Креветка, сезонные овощи и грибы

Кани куриму корокке 1 650  
Нежный крем-крокет с камчатским крабом

揚げ物

Камчатский краб темпура 2 250

*Supu / Shiru / Mushimono*

Морковный крем-суп 890  
с маслом нуазетт и мисо

Морской мисо-суп 990

Вонтон-суп с лангустинами 1 490  
и вонголе

Чаванмуси с крабом 1 350  
Буквально «пар в чайной чашке» — несладкий заварной крем из яйца, приготовленный на пару

*Signature ramen*

Морской сию рамен 1 750  
Бульон из вонголе, выдержанный на водорослях комбу, гребешок, вонтон из лангустина, зелёный лук, лайм

Империял вагю сёю рамен 4 570  
Фирменное блюдо от шефа Вадима Малькова. Яркий умами бульон на говядине, премиальный соевый соус, лапша и слайс говядины вагю

スープ  
汁  
蒸し物

*Men / Gohan / Gyozu*

Ча соба с гомадарэ соусом 970  
Ча соба — японская гречневая лапша с добавлением матча. Подается холодной

Холодный сомен с уни 1 950

Спагетти с кальмаром 990  
и соусом юдзу косё

Спагетти ментайко 1 490  
Ментайко — маринованная икра минтая с пикантным острым вкусом

Тяхан с морепродуктами 1 250

Тяхан с мраморной говядиной 1 470  
Тяхан — жареный рис, традиционное для Японии блюдо, пришедшее из Китая.

Карри райс 1 290

Кайсен донбури 3 950

Унаги донбури с перцем сансё 2 450

Гёдза с сахалинским гребешком 1 370  
и лангустином

Гёдза с говядиной вагю 1 750

麵  
ご飯  
餃子

### 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

Цыплёнок нанбан с яичным соусом сансё	990
Мисо-скумбрия с дайконом ороши	1 750
Лосось терияки с морковным мисо	2 550
Томлёная говядина с хрустящим картофелем	2 950

Говядина якинику dry aged	2 950
Хамбагу с шимеджи и трюфелем <small>Сочная рубленая говядина, жаренная как стейк</small>	3 350
Стейк Шаляпина, вызревший в коджи <small>Легендарное блюдо, приготовленное Фёдору Шаляпину в гостинице Imperial в Токио</small>	4 950
Чилийский сибас тацута яки	5 590
Стейк рибай Вагю А5 (Кобэ) 100 г	8 900

煮物  
焼き物

Dessert

Японский пудинг	690
Тройной манго <small>Свежий манго, крем-манго, мороженое из манго с куантро</small>	750
Шорткейк с сезонными фруктами <small>Японский заварной бисквит с матча и сливочным кремом</small>	870
Воздушный шоколад с мисо	950
Шоколадный мисо трюфель	200
Мороженое <small>Матча / манго / пломбир с шоколадной крошкой</small>	490

デザート

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 



Система лояльности,  
сайт, соцсети