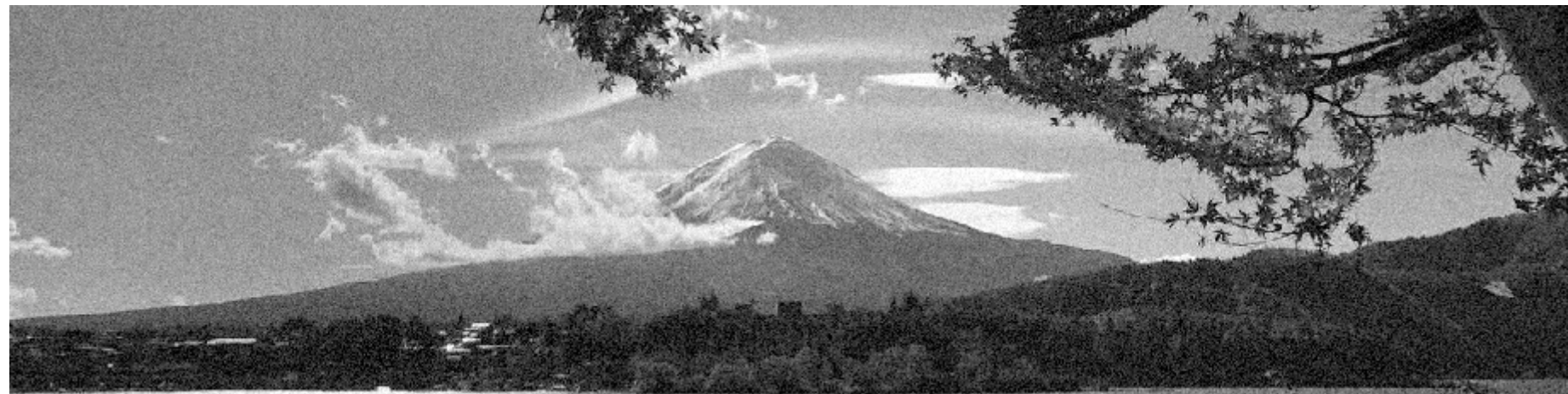


MOTTO
AZABU MENU

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 

МОТТО AZABU — погружение в современную
японскую гастрономию

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



Дегустационные сет

Umi no sachi 海の幸 6 900
Морской сет из шести подач

Эдамаме / Суномоно / Криспи эби васаби / Гёдза с сахалинским гребешком и лангустинами / Сио рамен / Японский пудинг

Yama no sachi 山の幸 8 700
Мясной сет из шести подач

Эдамаме / Суномоно / Курица карааге / Гёдза с вагю / Империял сёю рамен / Японский пудинг

Kiwami 極み 17 800
Дегустация из девяти подач

Огурцы и кайсо суномоно / Даши-юдзу желе, уни / Строганина из хамачи в стиле Айнов / Тартар из говядины / Сашими из тунца / Камчатский краб темпура / Вонтон-суп с лангустинами и вонголе / Чилийский сибас тацута яки / Воздушный шоколад с мисо

Otsumami / Saki-zuke / Zen-sai

おつまみ / 先付け / 前菜

Лёгкие закуски к саке, пиву и сёто — от первой, задающей тон трапезе, до холодных мини-порций перед основным меню.

Томат с маринованным луком и соусом сию комбу	690
 Даши-юдзу желе, уни	780
 Огурцы и кайсо суномоно, икура Суномоно — деликатное маринование тонко нарезанных овощей в соусе на основе рисового уксуса	830
Сезонные овощи гомааэ в кунжутной заправке с мисо	880
Анкимо, шисо, сезонный фрукт Анкимо — японский деликатес из печени морского чёрта	890
Дорадо в стиле никкей с тигриным молоком	1 350
Эдамамэ из Хоккайдо с окинавской солью	1 390
Эдамамэ пеперончино из Хоккайдо	1 650

Криспи эби васаби с орехом пекан	1 470
Осьминог с трюфельным тонкацу соусом	1 850
Гребешки с соусом даси и васаби	1 890
Охиташи с крабом и шимеджи	1 970
Тартар из говядины	2 750
 Строганина из хамачи в стиле Айнов	3 370
Тартар из трех видов тунца с соусом кимидзу Готовится с добавлением дегидрированного сердца тунца для аромата копчения	3 970

Sarada

サラダ

Японский салат: морские водоросли, тофу, редька дайкон. Лёгкость и хруст — главные акценты.

Зелёный лёгкий салат с соусом сансё	980
Хрустящий тофу с зеленью и шичими тогараши	1 770
 Цезарь с трубочом	2 470
Зелёный салат с крабом с устричным майо	3 250

Agemono 揚げ物

Блюда во фритюре — от темпury в лёгком кляре до карааге в хрустящей панировке. Быстрое обжаривание при высокой температуре сохраняет сочность.

Темпура из сезонной спаржи
с соусом агедаши 980

Курица карааге 990
с дайконом ороши, айоли и юдзу косё

Ассорти темпура 1 350
Креветка, овощи и грибы

 Камчатский краб темпура 2 350

Supu / Shiru / Mushimono スープ・し汁・蒸物

Супы на основе даси и приготовленные на пару — деликатный умами-вкус при минимуме жира.

Чаванмуси с крабом 780
Буквально «пар в чайной чашке» — несладкий заварной крем из яйца, приготовленный на пару

Морской мисо-суп 990

Вонтон-суп с лангустинами
и вонголе 1 490

Signature ramen 麵 / ご飯 / 餃子

Классические рамены в авторском прочтении: дань традиции и личный почерк шефа Вадима Малькова.

 Морской сию рамен 2 290
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



Men / Gohan / Gyoza 麺 / ご飯 / 餃子

Лапша, рис и гёдза — основа японской трапезы. Рамен, соба, сомен; отварной рис как база; гёдза с хрустящей корочкой.

Ча соба с гомадарэ соусом 970

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

Спагетти с кальмаром и соусом юдзу косё 990

Карри райс 1 290

Холодный сомен с уни 1 450



Спагетти ментайко 1 490

Ментайко — маринованная икра минтая
с пикантным острым вкусом

Тяхан с морепродуктами 1 350

Тяхан с мраморной говядиной 1 470

Тяхан — жареный рис, традиционное
для Японии блюдо, пришедшее из Китая

Импераил кайсен донбури 7 800

Унаги донбури с перцем сансё 2 680

Гёдза с сахалинским гребешком
и лангустином 1 570

Гёдза с говядиной вагю 1 750



Sashimi / Sushi 刺身 / 寿司 Философия чистого продукта. Свежайшая рыба и морепродукты, доставленные напрямую из Японии.		
Аками Постная спинная часть тунца сашими 3 290 / суши 1 550 / хэнд-ролл 1 700		
Чу-торо Умеренно жирная, средняя часть брюшка сашими 3 870 / суши 1 950 / хэнд-ролл 1 700		
О-торо Самая жирная часть брюшка сашими 4 950 / суши 2 570 / хэнд-ролл 1 700		
Хэнд-Ролл из трех частей тунца 1 700		
モット 麻布 Неогункан с вагю и уни Гункан с уни, завернутый в опаленный слайс вагю А5 5 470		
Японский васаби 1 350		

Камчатский краб сашими 3 790 / суши 2 850 / хэнд-ролл 2 900		
Хамачи сашими 2 750 / суши 1 350		
Гребешок сашими 1 790 / суши 1 150		
Лосось сашими 1 390 / суши 890 / хэнд-ролл 1 200		
Вагю абури суши 2 990		
Уни Уни Хоккайдо (30 гр.) 3 230 / гункан 2 950		

Sashimi set お合り盛り造わせ Аутентичные деликатесы из Японии в одной композиции. Для полноценной дегустации или компании.		
Сашими сет Хон 本 на 3 гостей сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи, лосось, камчатский краб 24 900		
Сашими сет Току 特 на 5 гостей сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи, лосось, камчатский краб 39 500		
モット 麻布 Сашими сет Motto Azabu もっと麻布 на компанию сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи 100 000		



Shabu Shabu しゃぶしゃぶ

Сябу-сябу придумали в Осаке в начале пятидесятых, и с тех пор блюдо почти не изменилось.

Это ритуал, который можно разделить с компанией: тончайшие, просвечивающие слайсы вагю А5 на несколько секунд опускают в прозрачный бульон из водорослей комбу. Этого достаточно, чтобы мясо приготовилось, но оставалось нежным.

Бульон здесь кажется простым, но именно в комбу был впервые найден умами — пятый вкус, который японская кухня открыла миру. За ужин бульон вбирает вкус ингредиентов, и в конце шеф приготовит из него ризотто в японском стиле — с рисом, яйцом и трюфелем.

слайсы вагю — рибай и чак риб Кобэ А5 /
пекинская капуста / грибы эноки / грибы шиитаке / свежие томаты /
бульон комбу и шиитаке / соусы гомадарэ и понзу

рис / яйцо / трюфель

45 000



Nimono / Yakimono 煮物 / 焼き物

Томление в даси с соевым соусом и мирином — мягкость и глубокий умами.
Открытый огонь, гриль и теппан — дымный аромат, глазурь и карамельная корочка.

Брокколини мисо на гриле	1 380
Мисо-скумбрия с дайконом ороши	1 750
Лосось терияки с морковным мисо	2 550
Томлёная говядина с хрустящим картофелем	2 950

Хамбагу с шимеджи и трюфелем	3 350
Стейк Шаляпина, вызревший в коджи	4 950
Чилийский сибас тацута яки	5 590
Стейк рибай вагю A5 (Кобэ) с японским васаби и специями 150г	14 900





Dessert デザート

Шоколадный мисо трюфель	200
Японский пудинг	480
Мороженое матча / манго / ваниль / шоколад / сорбет юдзу	490
Тройной манго Свежий манго, крем-манго, мороженое из манго с куантро	750
Шорткейк с сезонными фруктами Японский заварной бисквит с матча и сливочным кремом	870
Воздушный шоколад с мисо	950

ПРОСТРАНСТВО UE — уникальный формат Chef's Table, созданный для тех, кто хочет глубже познакомиться с современной японской гастрономией.

Здесь, в атмосфере камерных ужинов, шефы Motto Azabu раскрывают характер японской кухни через мастерство и продукт: Хисаюки Нишиока — через традиционное искусство суши и редкую рыбу, напрямую привезенную из Японии, а Вадим Мальков — через авторские сеты, основанные на многолетнем опыте работы с японской гастрономией.

Приглашаем открыть Японию без лишнего театра — через точность, чистоту вкуса и уважение к каждому ингредиенту.

Забронируйте свое путешествие в Токио через вашего официанта!



РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА 



Система лояльности,
сайт, соцсети

Данный проспект является рекламно-информационным материалом. Контрольное меню вы можете получить у менеджера. Если у вас имеется аллергия, пожалуйста, сообщите нам перед заказом.