MOTTO AZABU もっと麻布 MENU

РЕСТОРАНЫ ДЕНИСА ИВАНОВА

MOTTO AZABU — погружение в современную
японскую гастрономию

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



Дегустационные сеты

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 / Империал 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 / Вонтон-суп с лангустинами и вонголе / Чилийский сибас тацута яки / Воздушный шоколад с мисо / Гребешок бонито

Otsumami / Saki-zuke / Zen-sai おつまみ / 先付け / 前菜

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

Японские сладкие томаты	800
Огурцы и кайсо суномоно, икура	1 100
Анкимо, шисо, сезонный фрукт	890
Даши-юдзу желе, уни	980
Дорадо в стиле никкей с тигриным молоком	1 350
Эдамамэ из Хоккайдо с окинавской солью	1 490
Эдамамэ пеперончино из Хоккайдо	1 780
Гребешки с соусом даси и васаби	1 890
Осьминог с трюфельным тонкацу соусом	1 850
Охиташи с крабом и шимеджи	1 970
Строганина из хамачи в стиле Айнов подается с водкой SIBERIAN EXPRESS	3370 / 4200
Тартар из трёх частей тунца с соусом кимидзу	3 970
Фугу агидаси	8 800
Спринг ролл с лангустином	1 680
Тартар из говядины	2 750
Криспи эби васаби	1 590

Sarada サラダ

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

Зелёный лёгкий салат с соусом сансё	1 280
Хрустящий тофу с зеленью и шичими тогараши	1 770
Цезарь с трубачом / гребешком	2 570/3 500
Зеленый салат с крабом и устричным майо	3 250
Томат с маринованным луком в соусе сио комбу	780

Agemono 揚げ物

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

Курица карааге 1 190
с дайконом ороши, айоли и юдзу косё

Ассорти темпура 1 350
Креветка, овощи и грибы

もっと昆布 Гребешок бонито 2 180

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 1 090

Вонтон-суп с лангустинами и вонголе 1 490

Сукияки-удон вагю 2 500

Signature ramen 麺 / ご飯 / 餃子

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

もっと昆布 Морской сио рамен 2 290
Бульон из вонголе, выдержанный на водорослях комбу, гребешок, вонтон из лангустина, зелёный лук, лайм

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

Фугу рамен 7 900

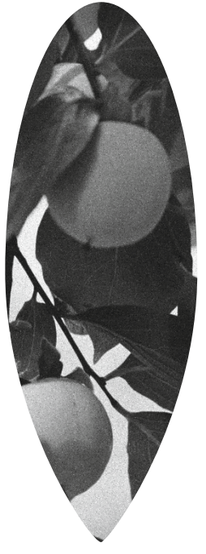


Men / Gohan / Gyoza 麺 / ご飯 / 餃子

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

Капеллини мисо уни	3 650
Спагетти с кальмаром и соусом юдзу косё	1 190
Карри райс	1 440
Спагетти ментайко Ментайко — маринованная икра минтая с пикантным острым вкусом	1 490
Тяхан с морепродуктами	1 470
Тяхан с мраморной говядиной Тяхан—жареный рис, традиционное для Японии блюдо, пришедшее из Китая	1 470
Империал 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

Чу-торо
Умеренно жирная, средняя часть брюшка
сашими 3 870 / суши 1 950

О-торо
Самая жирная часть брюшка
сашими 4 950 / суши 2 570

Хэнд-Ролл из трех частей тунца 1 700

Неогункан с вагю и уни 5 470
Гункан с уни, завёрнутый в опаленный слайс вагю A5

Японский васаби 1 550

Камчатский краб
сашими 3 790 / 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

Maki

Тунец	2 400
Лосось	1 100
Краб	2 800
Огурец	700
Футомаки тунец, шисо, уни	9 900

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 24 900
сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи, лосось, гребешок

Сашими сет Току 特 · на 5 гостей 39 500
сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи, лосось, гребешок

Сашими сет Motto Azabu もっと麻布 на компанию 100 000
сашими аками, чу-торо, о-торо, хамачи

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 A5 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 A5 /
пекинская капуста / грибы эноки / грибы шиитаке / свежие томаты /
бульон комбу и шиитаке / соусы гомадарэ и понзу

рис / яйцо / трюфель

45 000

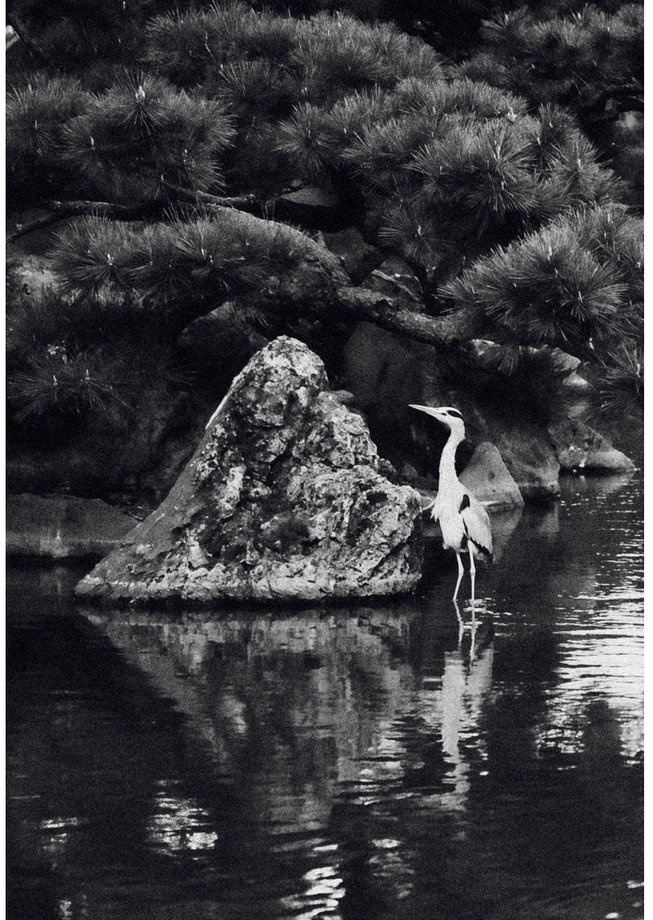


Nimono / Yakimono 煮物 / 焼き物

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

Унаги с фуа гра	2 550
Мисо-скумбрия с дайконом ороши	1 650
Лосось терияки с морковным мисо	2 750
Томлёная говядина с хрустящим картофелем	2 950
Брокколи мисо	1 280

Хамбагу с шимеджи и трюфелем Сочная рубленая говядина, жаренная как стейк	3 550
Стейк Шаляпина, вызревший в коджи Легендарное блюдо, впервые приготовленное для Фёдора Шаляпина в отеле Imperial в Токио	4 950
Чилийский сибас тацута яки	5 590
Стейк о-торо	14 000
Стейк рибай вагю А5 (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
Шу банан / карамель	550

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.