

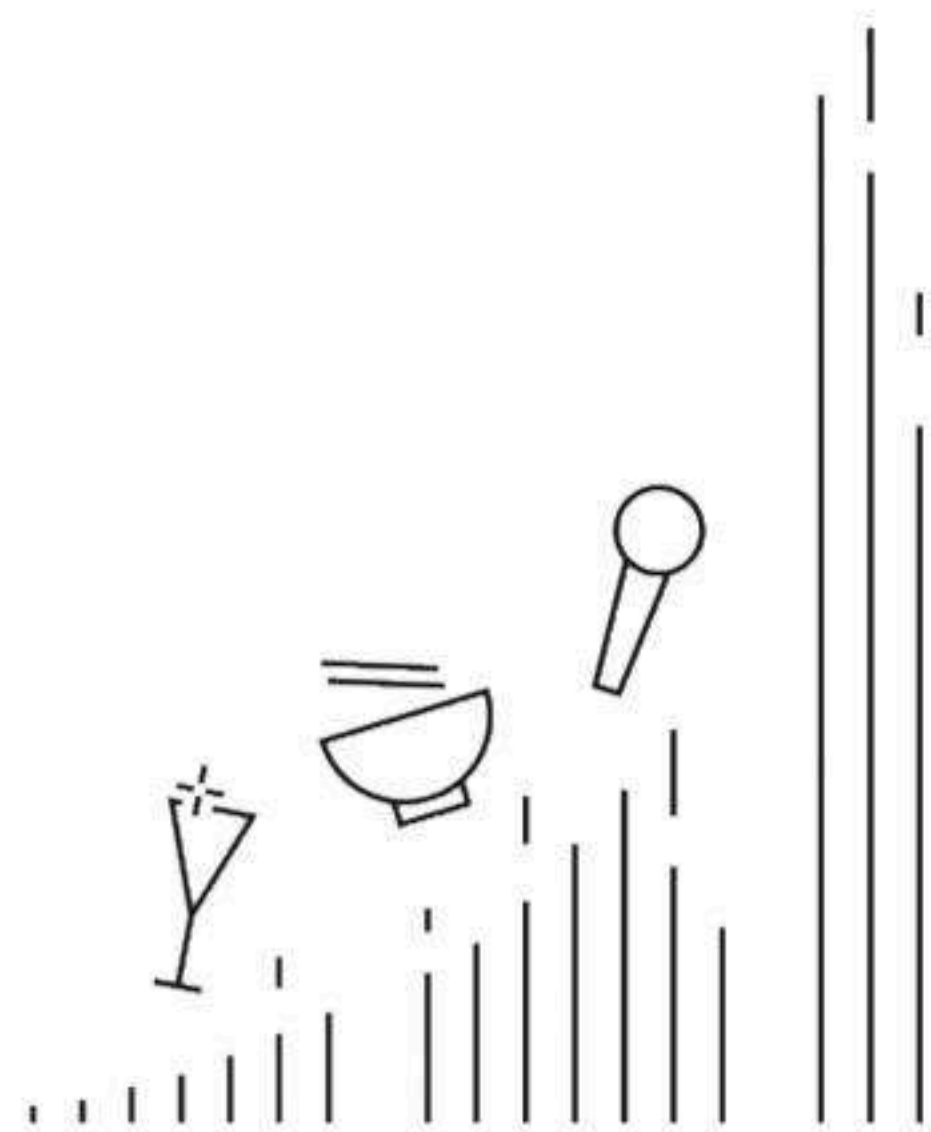
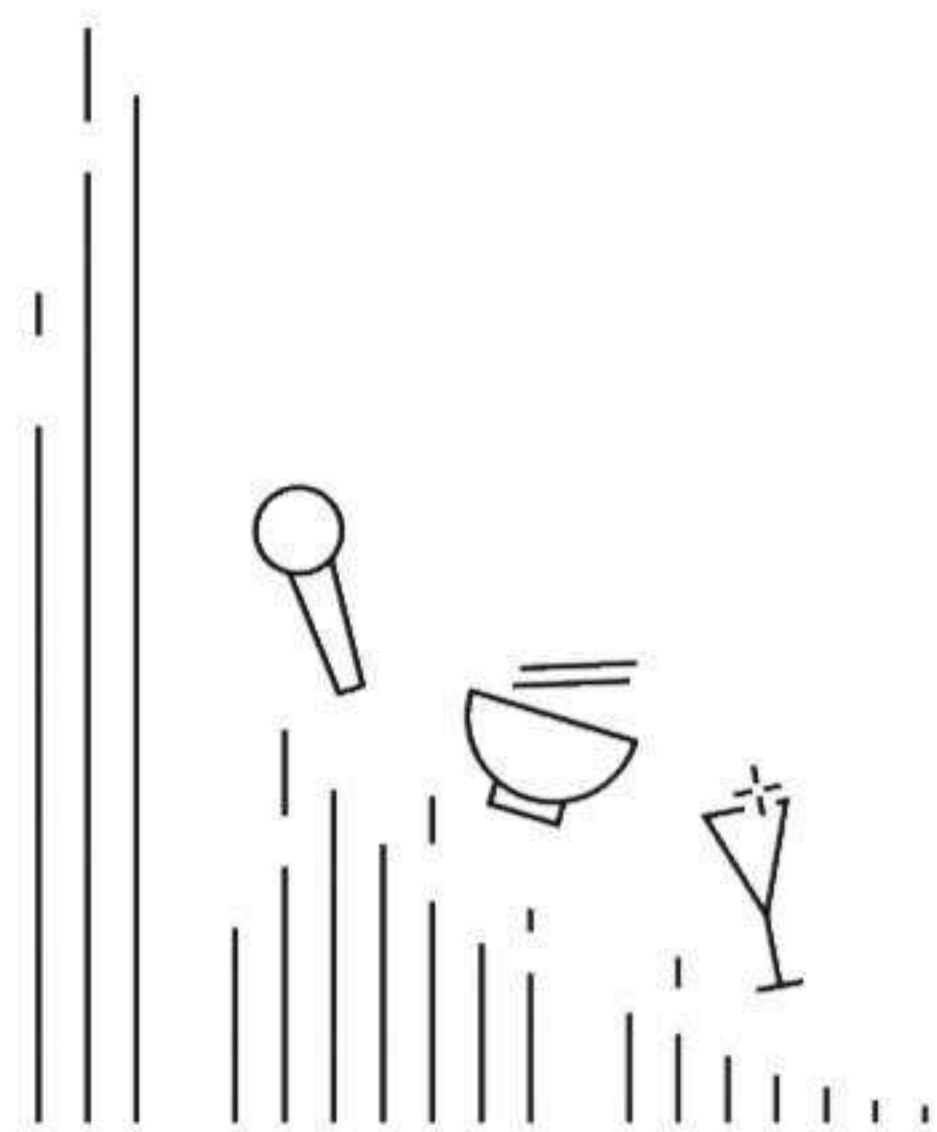
IZUMI

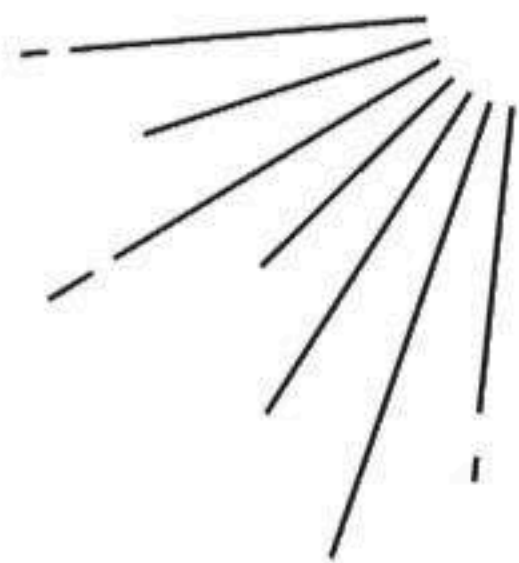
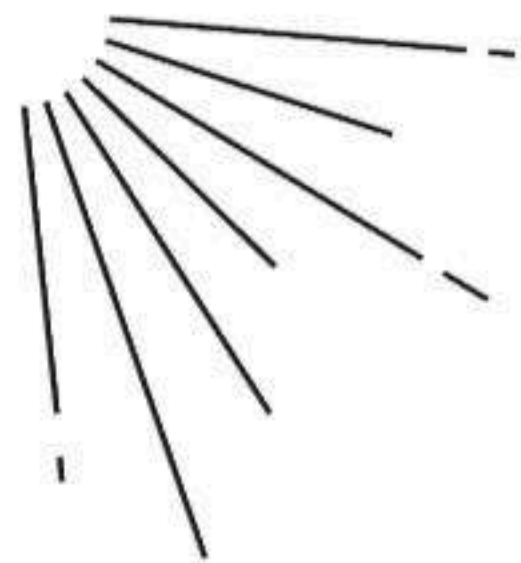
ЯПОНСКАЯ ЕДА | БАР | КАРАОКЕ

お食事

カラオケ

МЕНЮ





Получайте бонусы и скидки до 15%
в системе лояльности Izumi



[/перейти по ссылке/](#)

Izumi — это не просто новое азиатское заведение в Москве. Izumi проливает свет на культурный феномен японских традиций отдыха и развлечений.

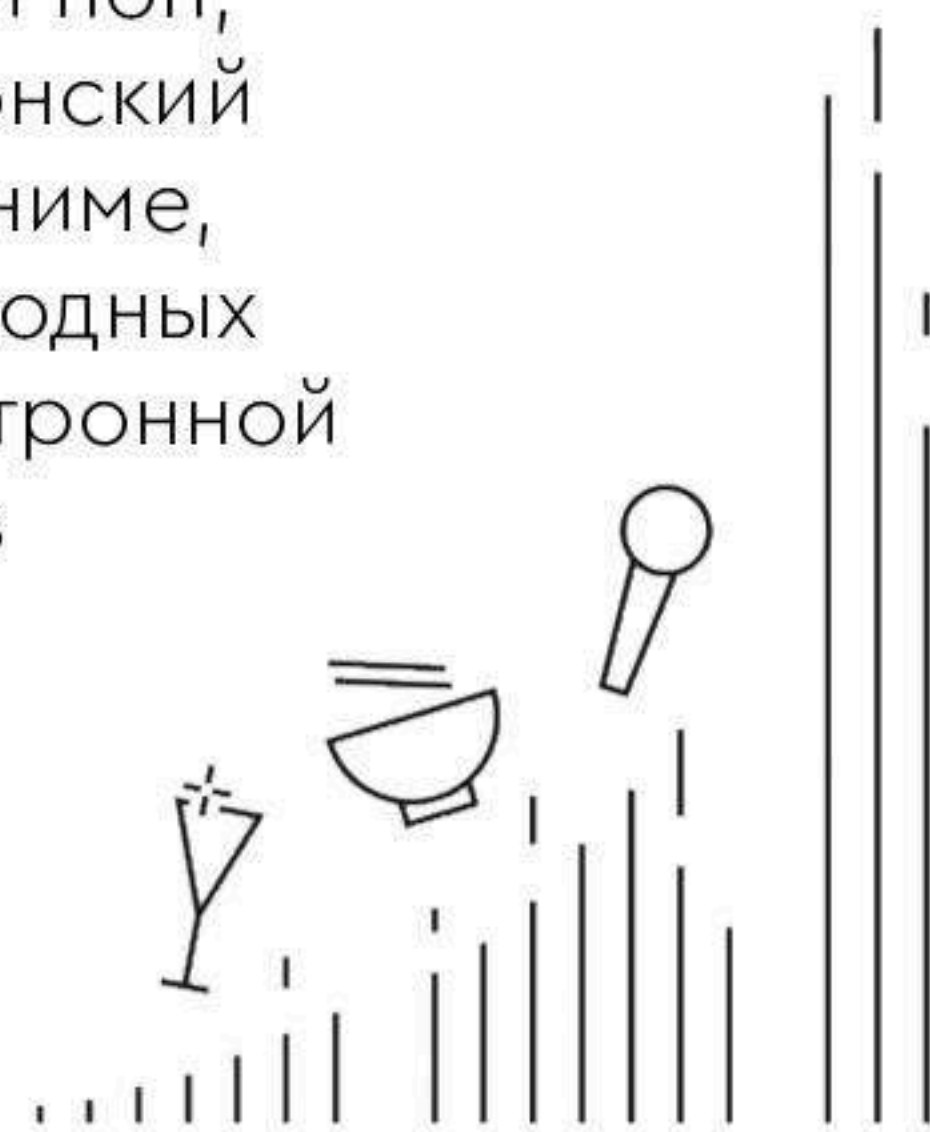
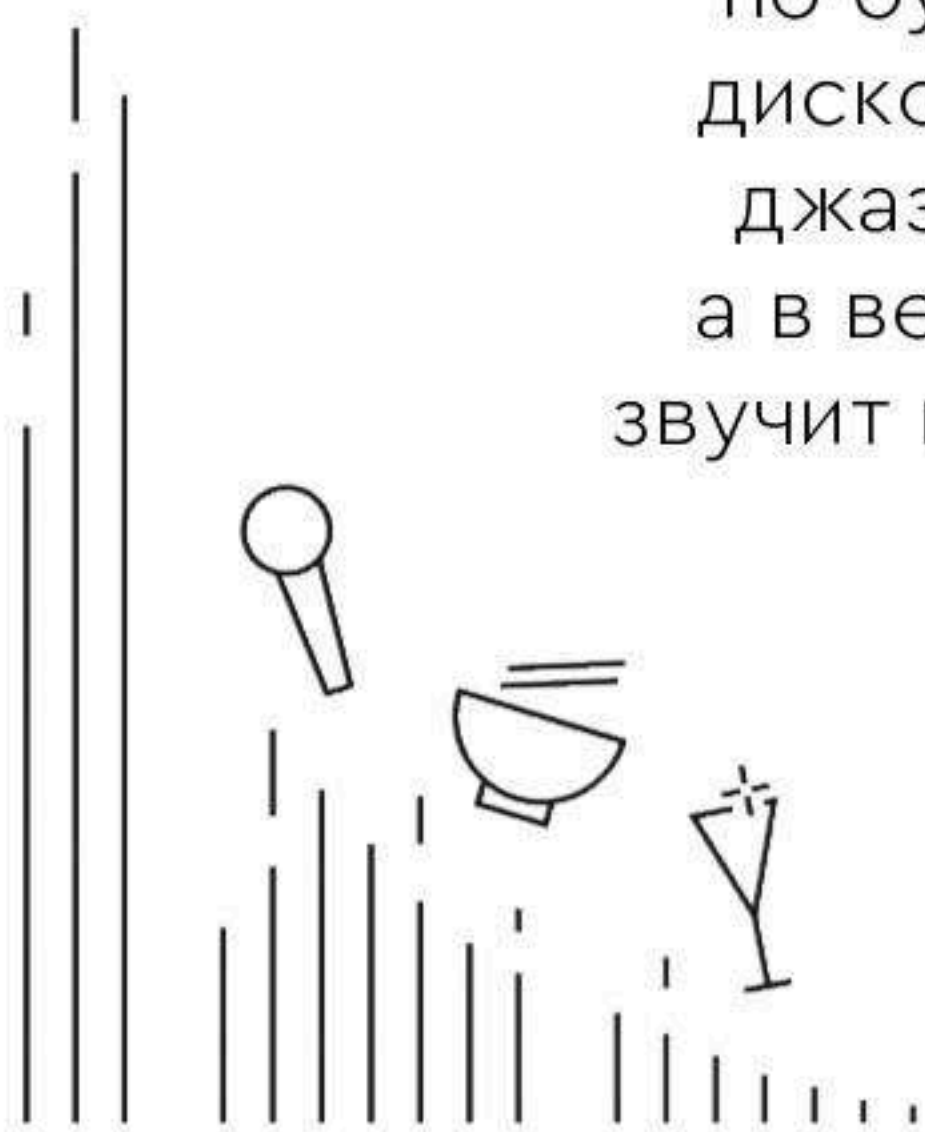
**Аутентичная еда от японского шефа,
идзакая-бар, капсульное караоке
в кабинках.**

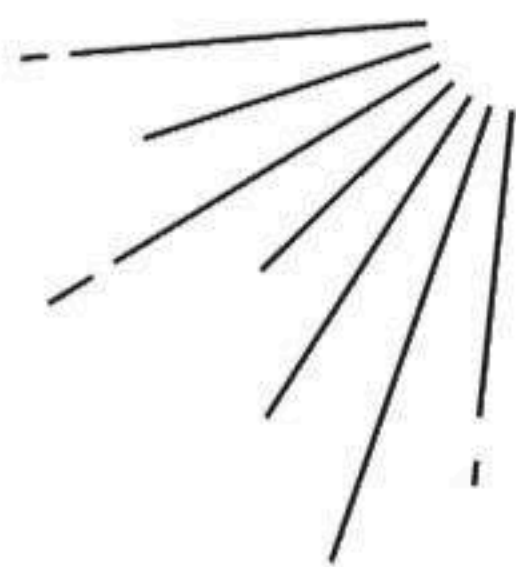
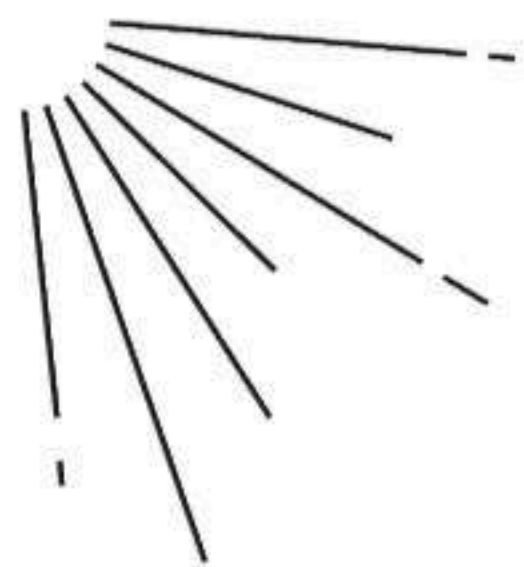
Все пространство поделено на три основные зоны: первый зал — светлая зона в минималистичном стиле с японским садом, далее — барная зона идзакая и неоновая японская «улица» с капсульными кабинками караоке.

Отдельное внимание уделено плейлисту: по будням в Izumi играет японский поп, диско и хаус 70-х и 80-х годов, японский джаз и саундтреки к культовым аниме, а в вечернее время пятницы и выходных звучит подборка современной электронной музыки от японских диджеев и саунд-продюсеров.

お食事

カラオケ





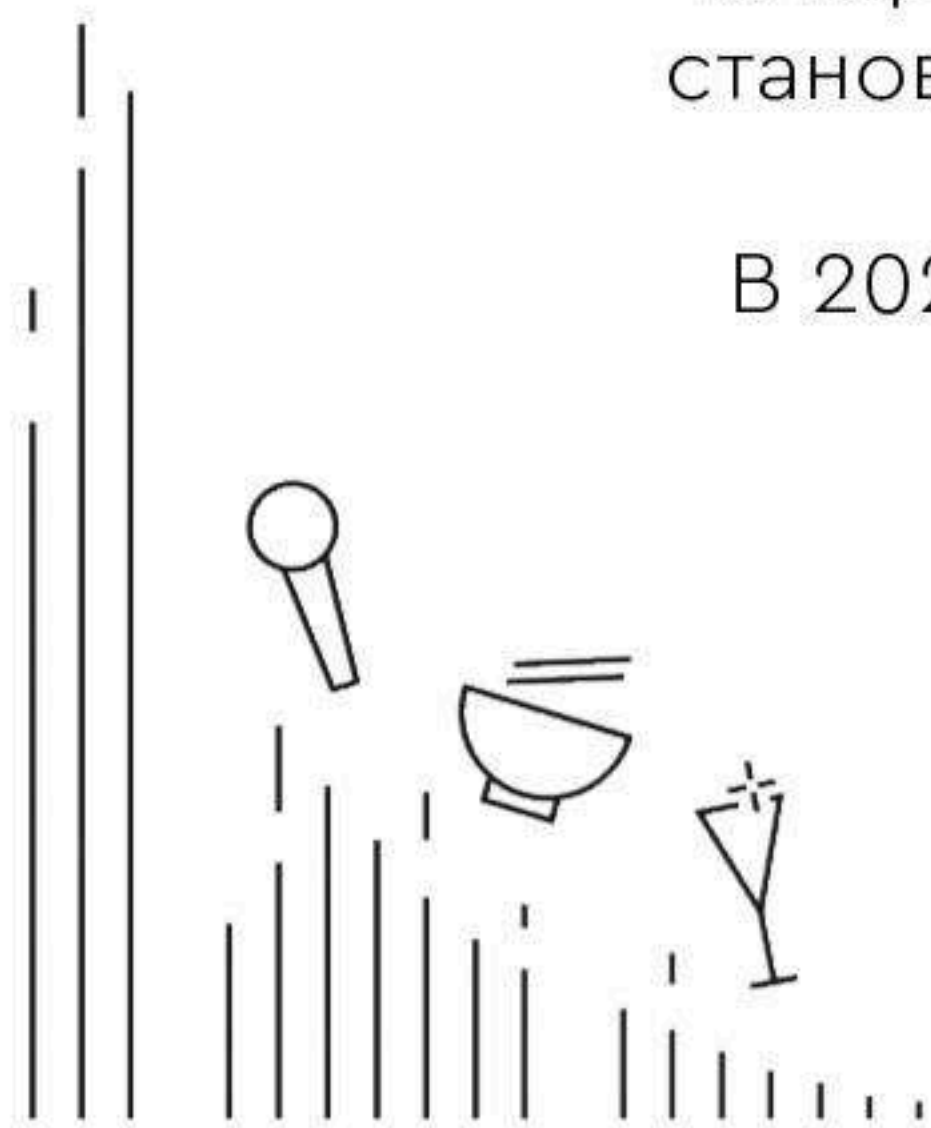
お食事

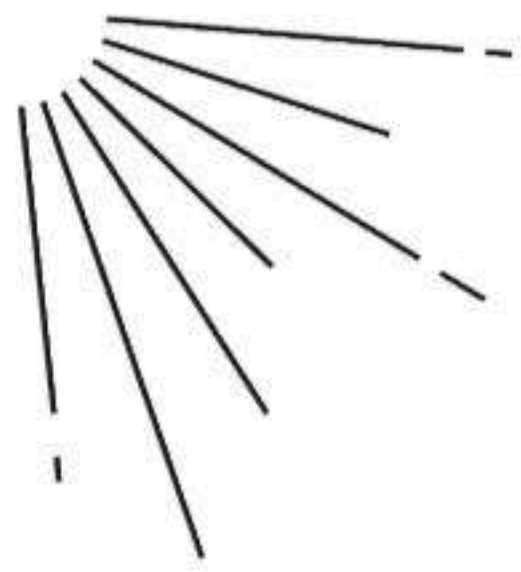
カラオケ

Бренд-шеф Izumi **Кобаяши Кацухико** получал опыт в ресторанах Франции, где проработал более 10 лет. Среди этих ресторанов — La Reserve de Beaulieu, Jacques Cagna, Laurent и La Bastide Saint-Antoine, обладающие звёздами Мишлен.

Сейчас Кобаяши-сан — самый известный японский шеф в России, а его рамены считаются эталонным, что доказано и нашими многочисленными гостями-японцами, и всеми влюбленными в Азию. Попробуйте блюда мастера, в руках которого даже самые простые продукты становятся гастрономическим шедевром.

В 2021 году Кобаяши-сан был удостоен премии Michelin в России.

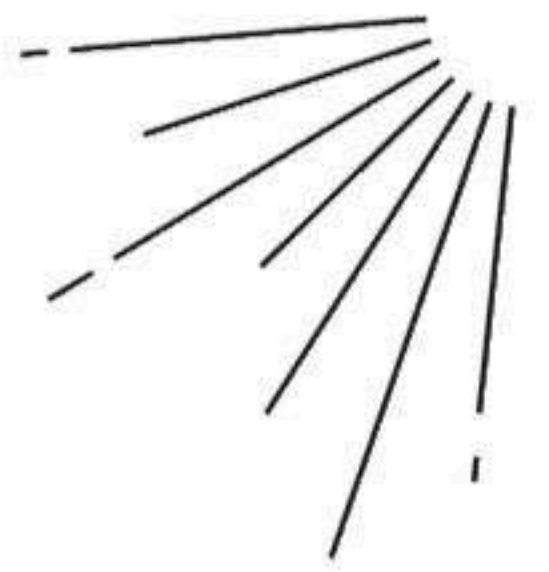




泉

IZUMI

ЯПОНСКАЯ ЕДА | БАР | КАРАОКЕ



ЯПОНСКО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ

приятного аппетита!

いただきます

「ИТАДАКИМАС」

спасибо (после еды)

ご馳走さま

「ГОТИСОСАМА」

до дна!

かんぱい

「КАМПАЙ」

お食事

спасибо большое!

ありがとうございます。

「АРИГАТО ГОДЗАЙМАС」

можно счет, пожалуйста

おかいけい おねがいします。

「ОКАЙКЭЙ ОНЭГАЙ СИМАС」

вкусно

おいしい

「ОЙСИ」

добрый день

こんにちは

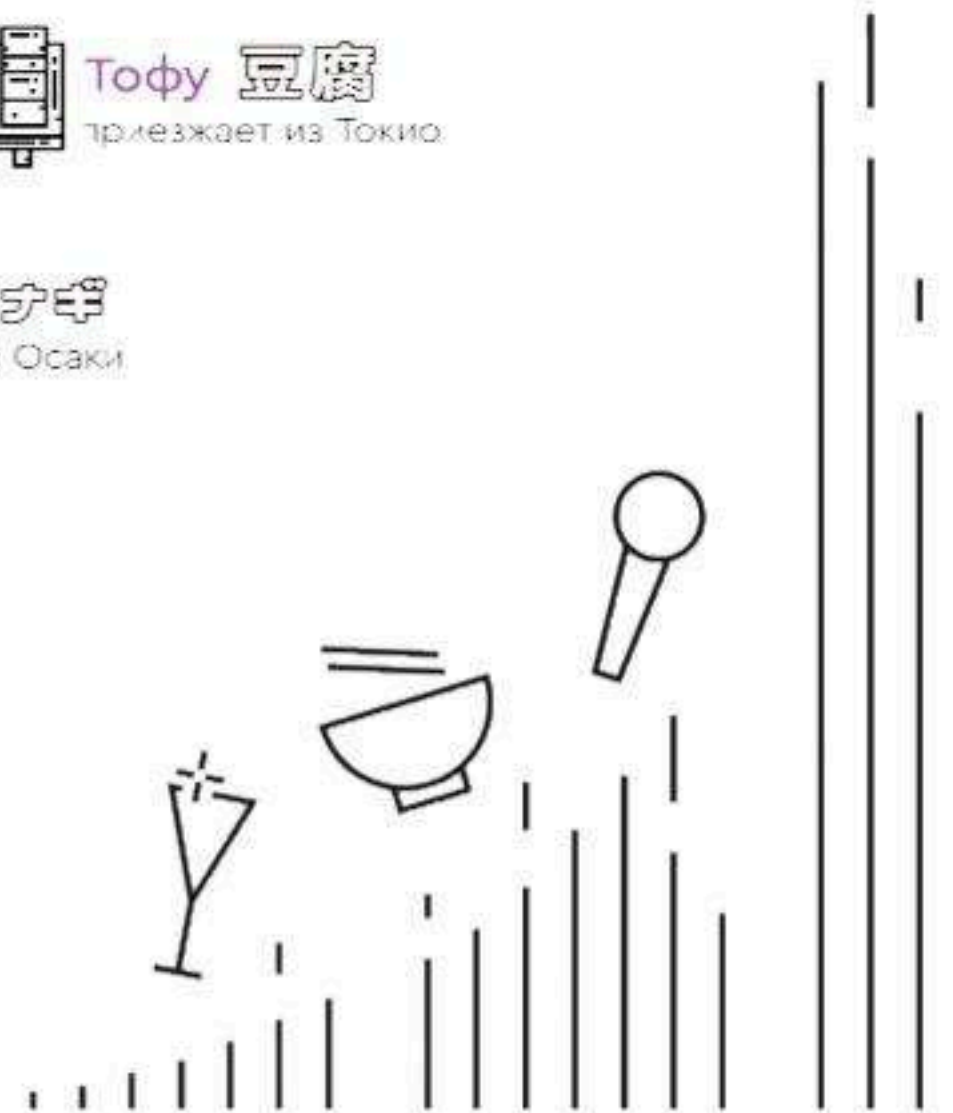
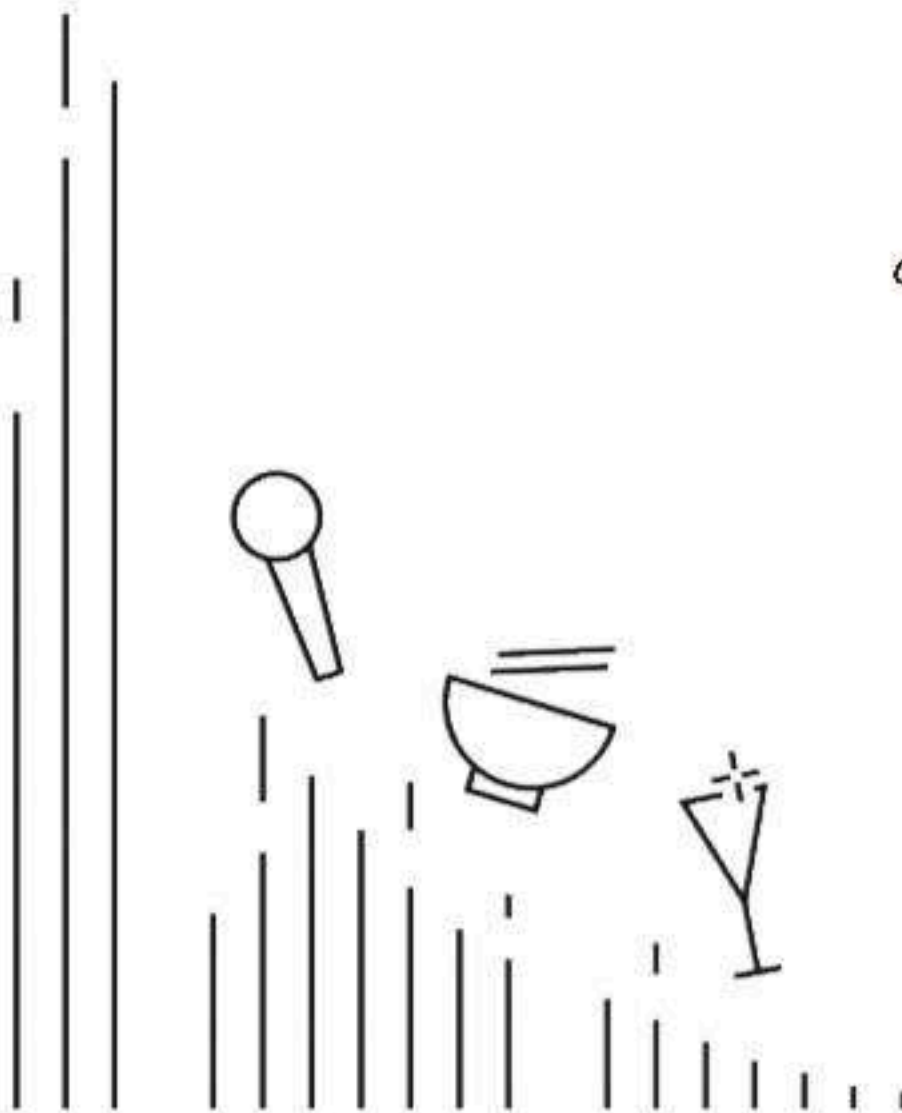
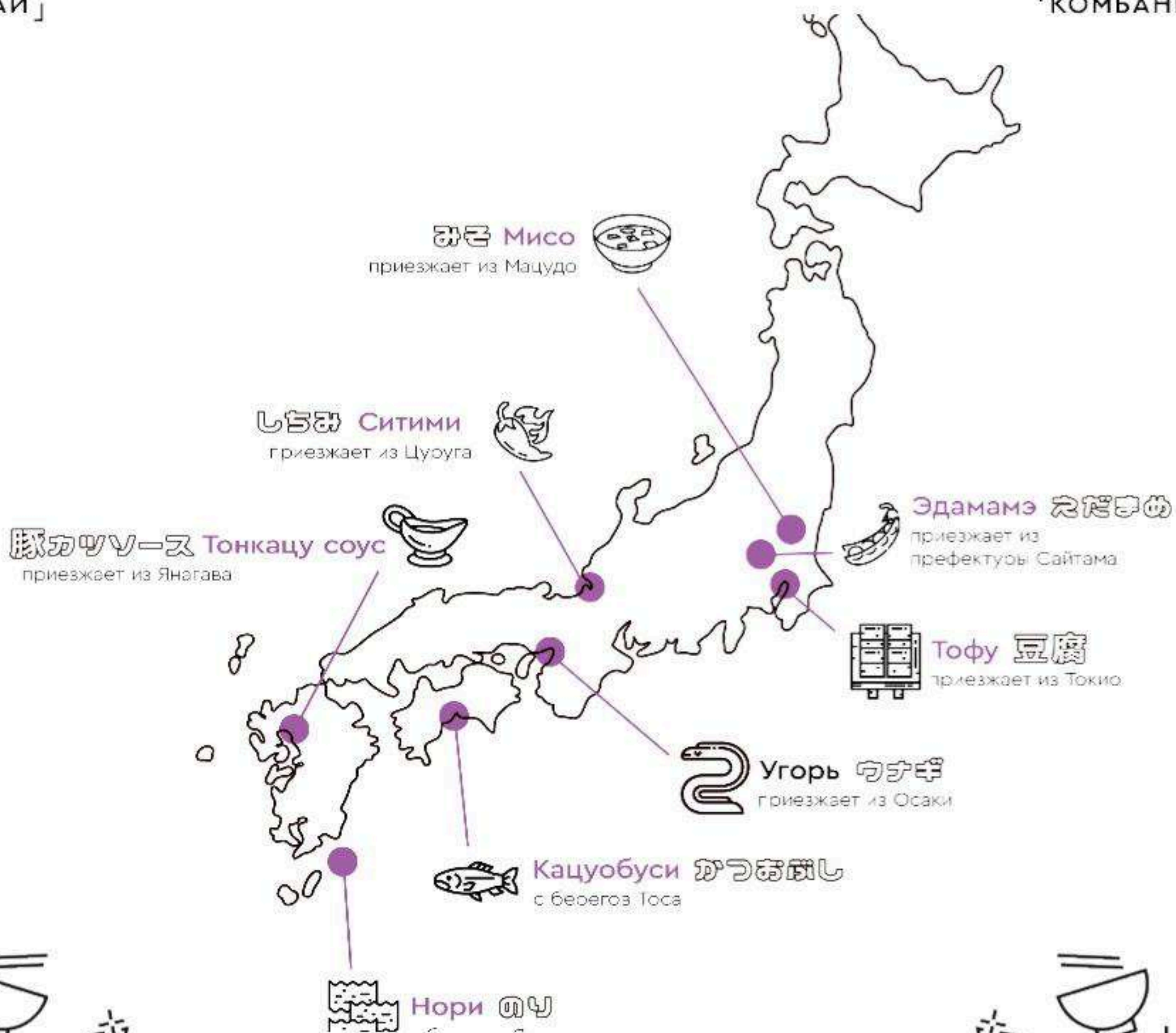
「КОННИТИВА」

добрый вечер

こんばんは

「КОМБАНВА」

カラオケ



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

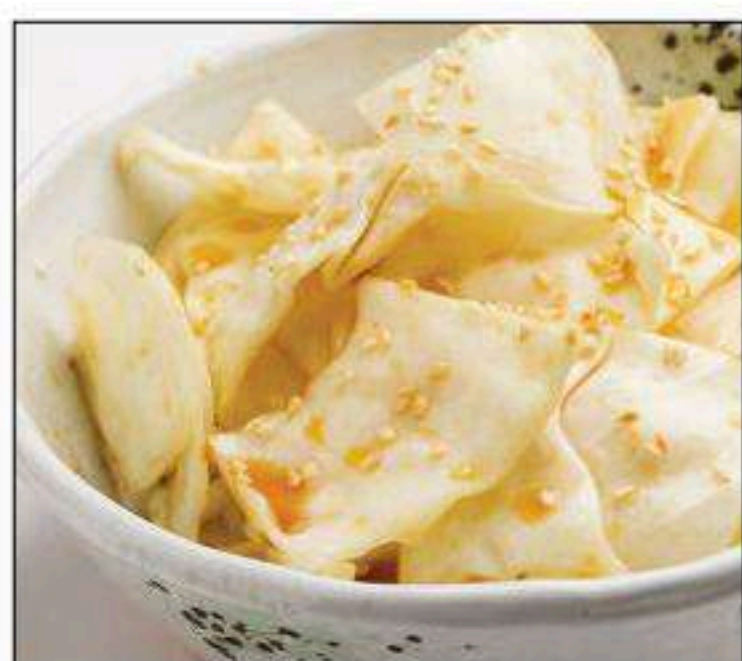
- おつまみ・一品 -

В идзакая-баре принято много выпивать и еще больше закусывать, заказывая к выпивке много различных порций блюд на всю компанию.

Кобаяши Кацухико разработал специальный раздел традиционных идзакая-закусок, в котором нашлось место как японскому стритфуду, так и привычным для японцев блюдам, но в авторской огранке.

お食事

カラオケ



КАПУСТА С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ
Молодая капуста, жареный кунжут, кунжутный соус / 160 г.

CABBAGE WITH SESAME
Young cabbage with soy sauce, lemon juice and fried sesame / 160 gr

360



ЭДАМАМЭ С МОРСКОЙ СОЛЮЮ
Бобы эдамамэ, морская соль / 100 г.

EDAMAME BEANS WITH SEA SALT
100 gr

400



АГЕДАСИ ТОФУ
Обжаренный во фритюре шёлковый японский тофу, бульон Даси, тёртый дайкон, стружка тунца Кацуобуси, зелёный лук / 180 г.

AGEDASHI TOFU
Fried japanese tofu with dashi broth and dried bonito flakes / 180 gr

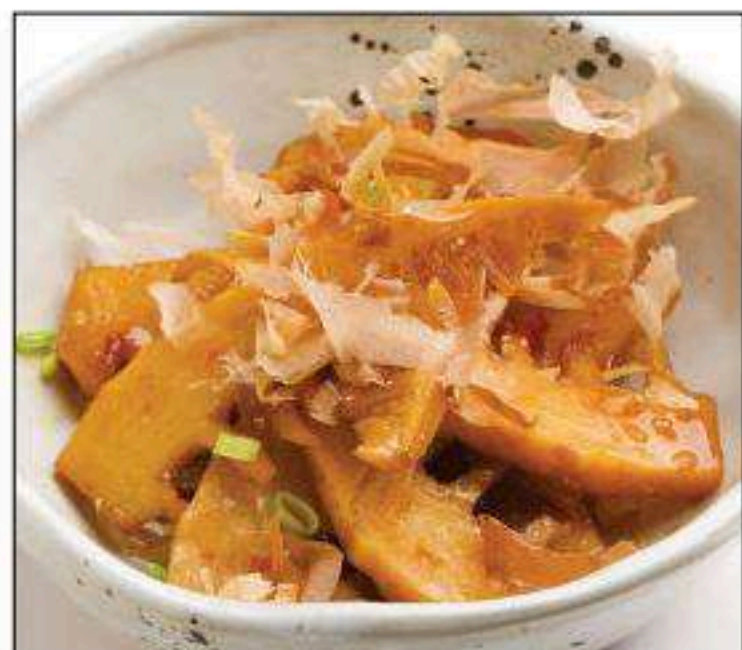
500



ХИЯЯККО ТОФУ
Охлаждённый шёлковый японский тофу, бульон Даси, тёртый дайкон, стружка тунца Кацуобуси, зелёный лук / 160 г.

HIYAYAKKO TOFU
Japanese chilled tofu with dashi broth and dried bonito flakes / 160 gr

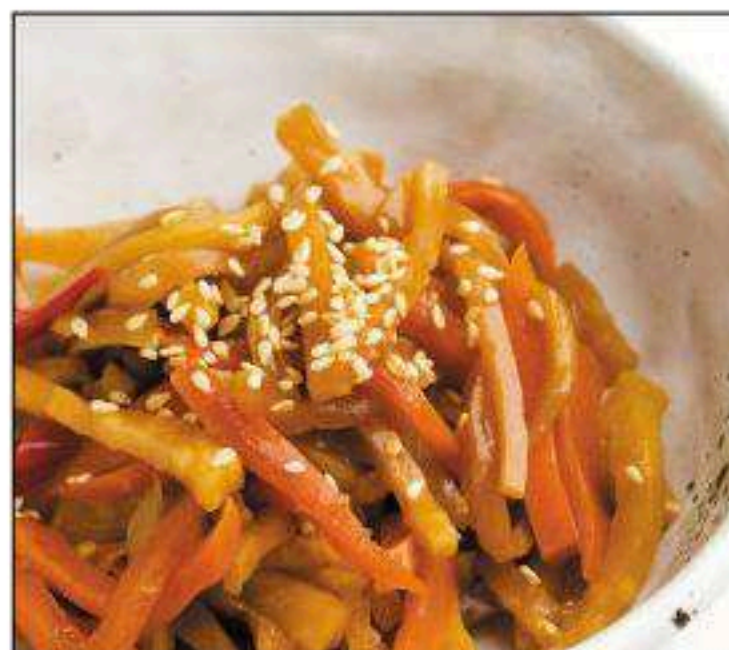
515



КОРЕНЬ БАМБУКА ТАКЕНОКО
Корень бамбука со сладким чили, стружка тунца Кацуобуси, зелёный лук, кунжут / 100 г.

TAKENOKO
Bamboo shoots with sweet chili, dried bonito flakes / 100 gr

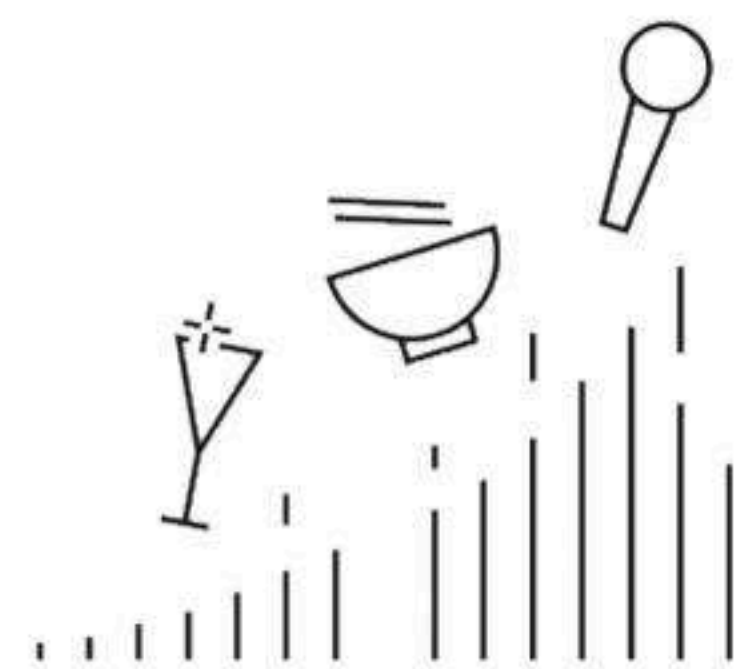
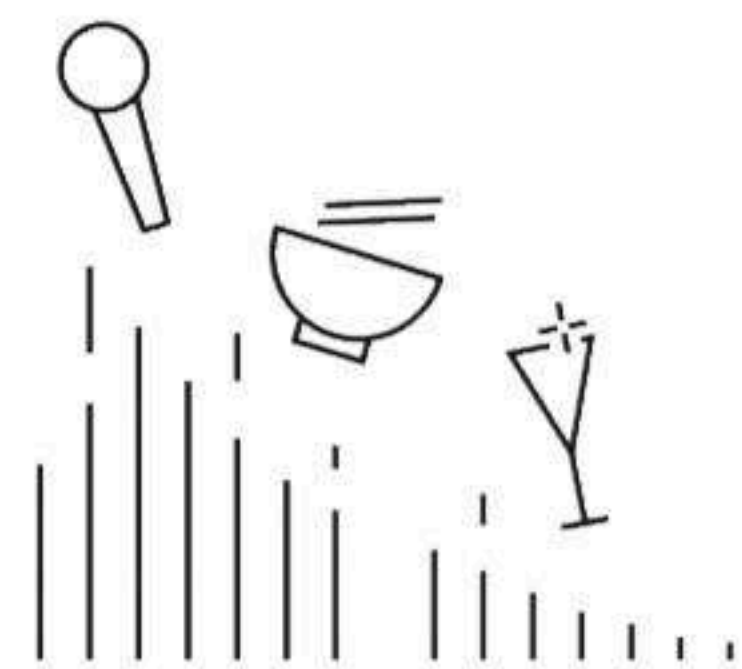
500



КИМПИРА
Корень сельдерея, морковь, перец Чили, кунжут / 100 г.

KINPIRA
Celery root, carrot, chili, sesame / 100 gr

350

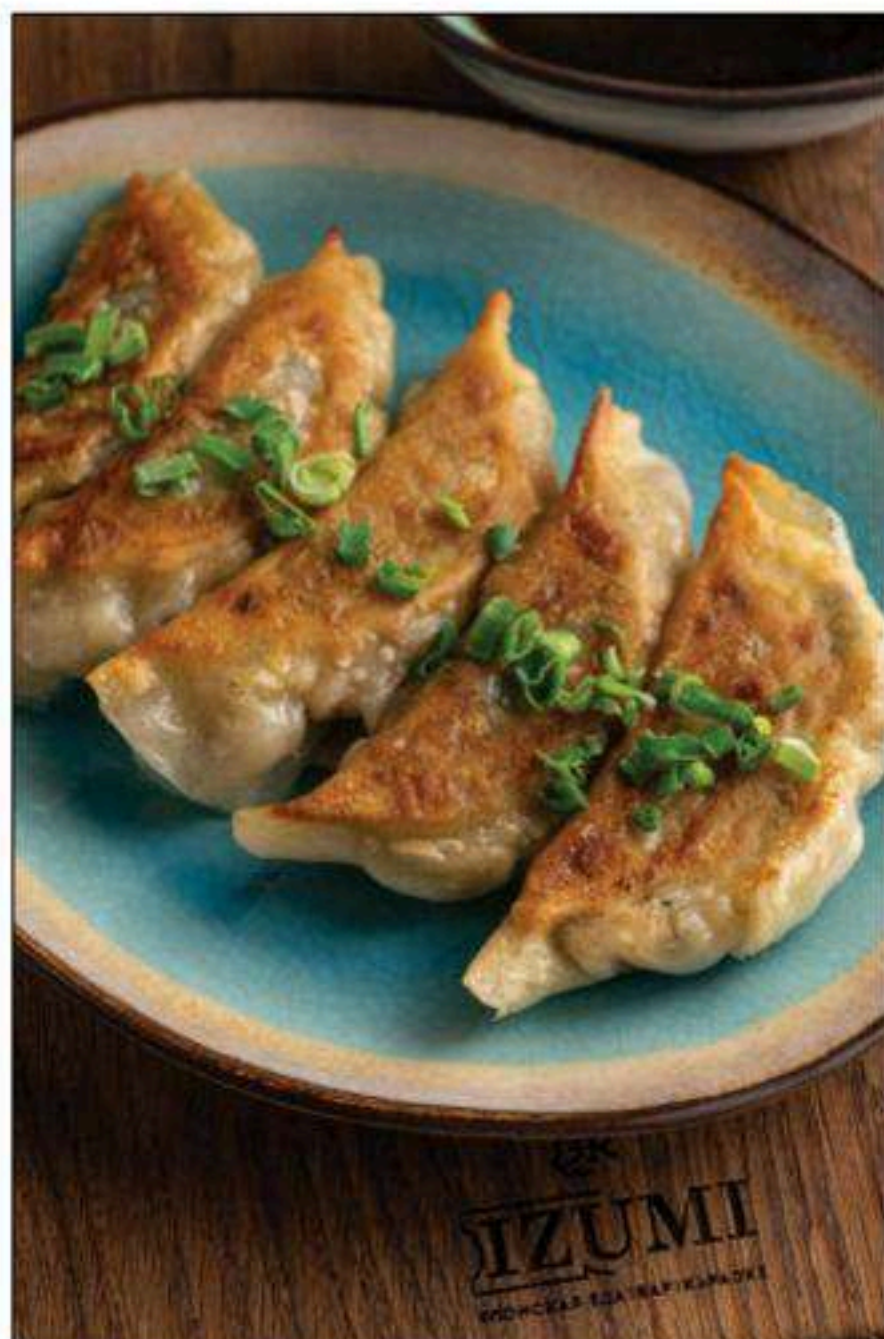


ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

お食事

カラオケ



**ГЁДЗА
СО СВИНИНОЙ
5 ШТ.**
Гёдза ручной лепки, фарш
из свинины с овощами / 190 г.

PORK GYOZA
Japanese fried dumplings with
minced pork and vegetables / 190 gr

620

**ГЁДЗА
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ
5 ШТ.**
Гёдза ручной лепки, фарш
из тигровых креветок
с овощами / 190 г.

PRAWNS GYOZA
Japanese fried dumplings
with minced prawns
and vegetables / 190 gr

620

**ГЁДЗА
С ОВОЩАМИ 5 ШТ**
Гёдза ручной лепки, обжаренный
с мирином и кунжутным маслом
фарш из капусты петсай, грибов
шиитакэ, имбиря и фунчозы,
зелёный лук / 182 г.

VEGAN GYOZA
Japanese fried dumplings
with napa cabbage, shiitake
mushroom, ginger and funchose
with sesame oil / 182 gr

500



ШУМАЙ
Паровые пельмени ручной лепки
с куриным фаршем, зелёный
горошек, кунжут / 177 г.

SHUMAI
Steam dumplings
with chicken / 177 gr

520



МАГУРО АДЗИТАМА
Маринованное яйцо адзитама,
острый тунец, красная икра,
стружка тунца кацуобуси, зелёный
лук, кунжут / 40 г.

TUNA ADJITAMA EGG
Ajitama egg with spicy tuna,
katsuo-bushi and green onion / 40 gr

390



ТАМАГОЯКИ
Тонкий японский омлет, стружка
тунца кацуобуси, красная
икра / 105 г.

TAMAGOYAKI
Sweet Japanese omelette / 105 gr

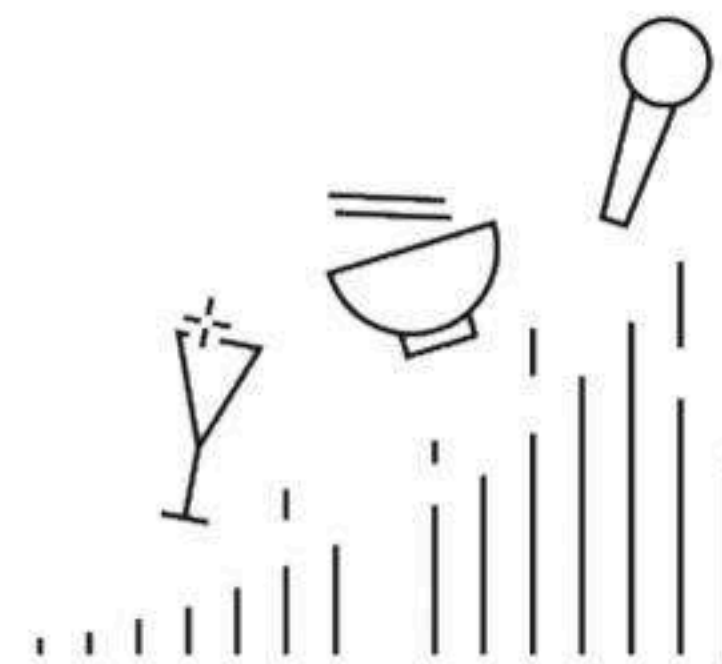
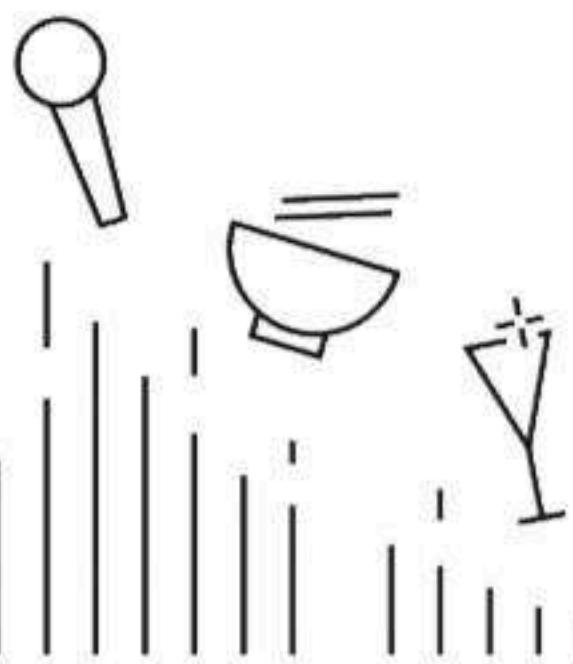
330



**ЖАРЕННЫЕ
БАКЛАЖАНЫ**
Баклажаны, кунжут, нити острого
перца, зелёный лук / 160 г.

FRIED EGGPLANTS
Eggplant, sesame seeds, green
onions / 160 gr

500



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

お食事



ТАКОЯКИ С ОСЬМИНОГОМ

Шарики из теста с нежной начинкой из мини-осьминога, соус Такояки, майонез и стружка тунца Кацубуси / 250 г.

ТАКОЯКИ С СЫРОМ ГАУДА

Шарики из теста с начинкой из Гауды, соус Такояки, майонез и стружка тунца Кацубуси / 270 г.

ТАКОЯКИ

Dough balls filled with mini octopus, takoyaki sauce, mayonnaise, dried bonito flakes / 250 gr

TAKOYAKI WITH GOUDA

Dough balls filled with Gouda cheese, takoyaki sauce, mayonnaise, dried bonito flakes / 270 gr

8 ШТ 730
6 ШТ 570

8 ШТ 570
6 ШТ 480

カラオケ



КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ТАРТАР

Креветки в кляре, домашний соус Тартар / 150 г.

PRAWNS WITH TARTAR SAUCE

Prawns tempura, homemade tartar sauce / 150 gr

620



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С ОВОЩАМИ

Креветки, баклажаны, тыква, вешенки в темпуре, соус / 340 г.

SHRIMPS TEMPURA WITH VEGETABLES

Tempura shrimps, eggplant, pumpkin, oyster mushrooms, dashi broth / 340 gr

680



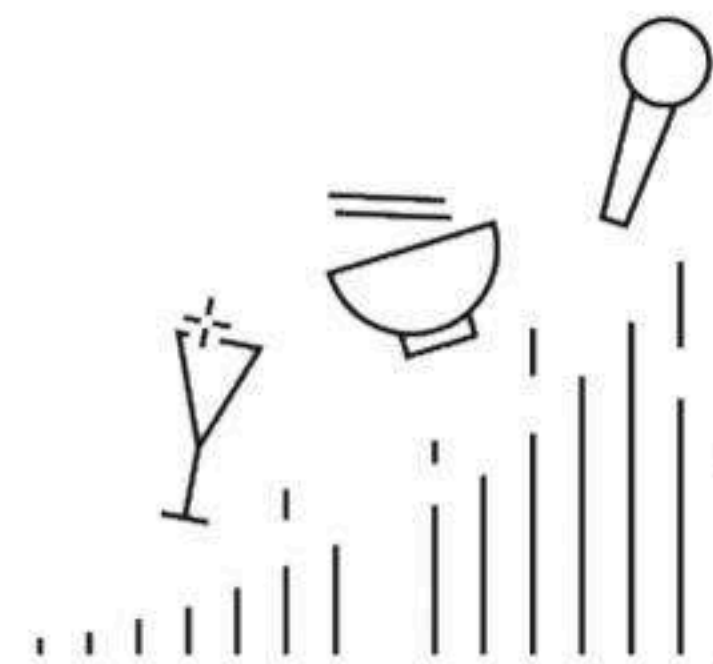
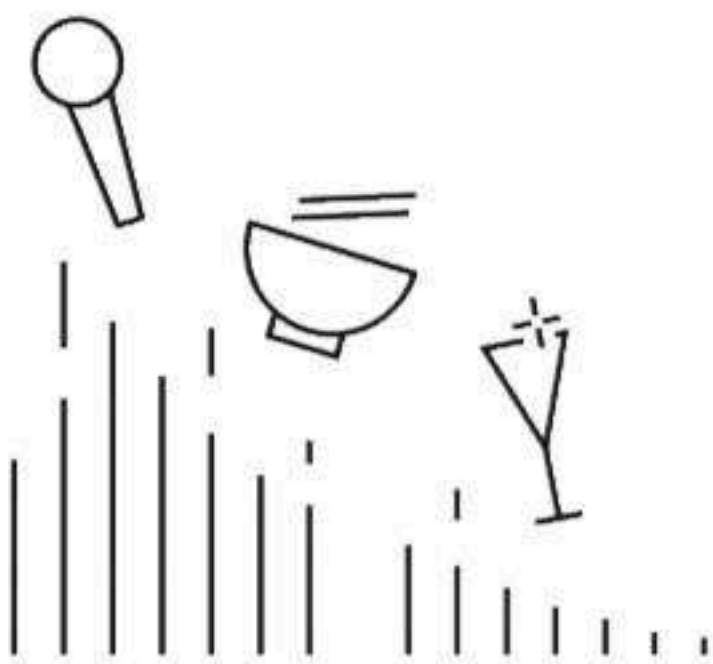
БОЛЬШИЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

Тигровые креветки в кляре, подаются на листьях салата со сладким авторским соусом / 240 г.

BIG TIGER PRAWNS WITH SWEET BLACK PEPPER SAUCE

Tempura tiger prawns, seasoned lettuce with chef's special sauce / 240 gr

800



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -

Кусияки — компактная японская версия шашлыка, который готовят далеко не только из мяса. В Izumi кусияки подают в виде сета из 9 видов.

お食事



КУСИЯКИ СЕТ 9 ШТ.

Куриное бедро, морской гребешок, свиная шейка, тигровые креветки, свежие шампиньоны, сыр гауда в беконе, перепелиное яйцо в панировке, куриные крылья тэбасаки, котлетка цукунэ, зелёный лук / 400 г.

KUSHIYAKI SET

Grilled skewers set of chicken thigh, scallop, pork neck, tiger prawns, fresh champignons, Gouda cheese rolled in bacon, tempura quail egg, chicken wings tebasaki, meatball tsukune / 400 gr

1900

カラオケ



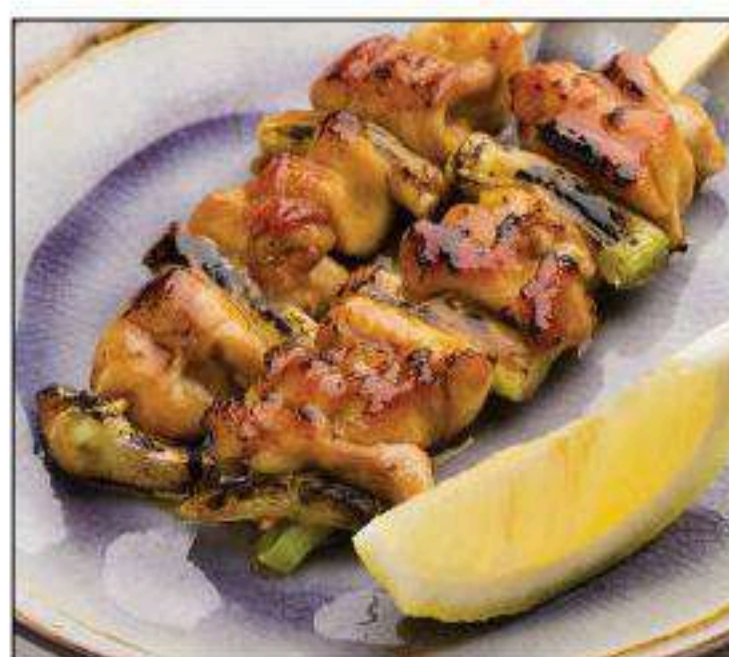
ХАСИМАКИ

Тонкая капустная лепёшка с креветкой, стружка тунца кацуобуси, соус окономияки, майонез / 100 г.

HASHIMAKI

Okonomiyaki on chopstick. Savoury pancake with shrimps, katsuobushi, okonomiyaki sauce and mayonnaise / 100 gr

410



ЯКИТОРИ НЭГИМА

Куриное бедро, спаленное огнем, зелёный лук, соус Терияки / 150 г.

YAKITORI NEGIMA

Grilled chicken skewers, green onions, Teriyaki sauce / 150 gr

410



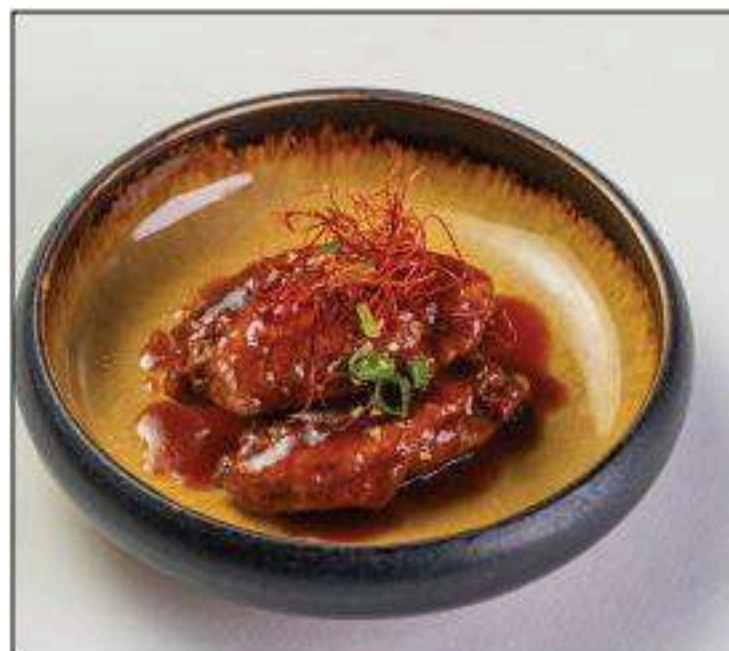
ОКОНОМИЯКИ КАНСАЙ

Лепешка из пшеничной муки, капуста, бекон, яйцо, майонез, соус Окономияки, стружка тунца Кацуобуси / 470 г.

KANSAI-STYLE

OKONOMIYAKI
Wheat pancake, cabbage, bacon, eggs, mayonnaise, dried bonito flakes / 470 gr

680



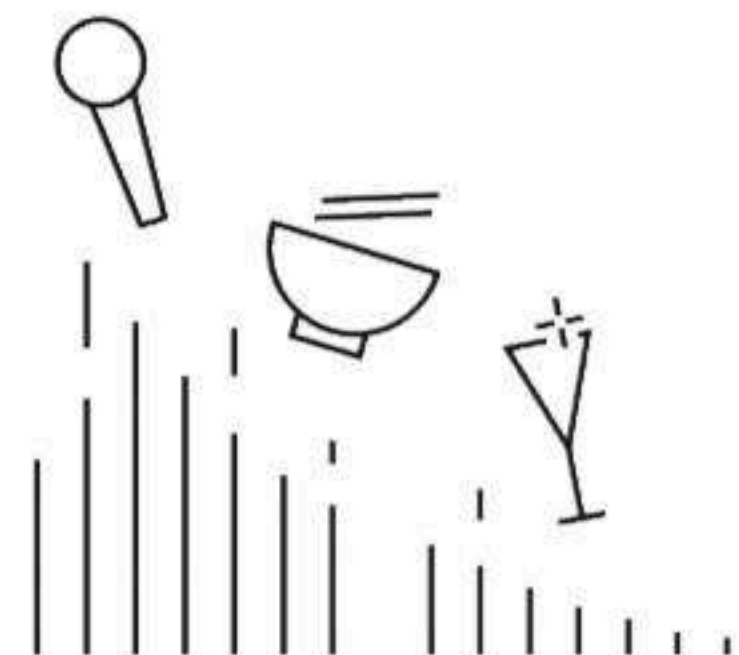
ТЭБАСАКИ С ОСТРЫМ СОУСОМ

Маринованные куриные крылья с острым перцем, зелёный лук, жареный кунжут / 65 г.

SPICY TEBASAKI

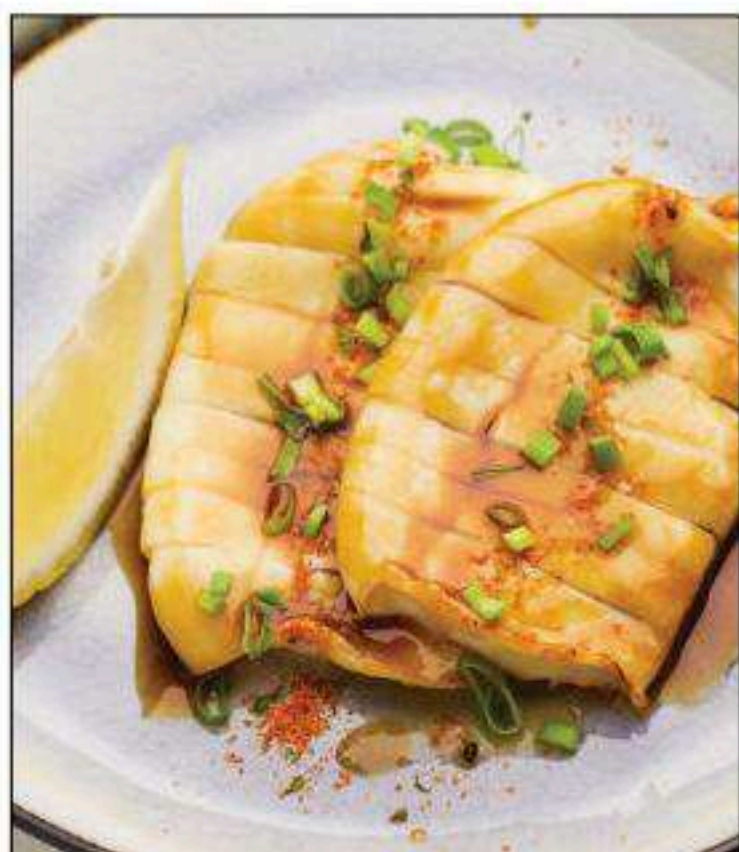
Chicken wings with spicy Tebasaki sauce, sesame / 65 gr

440



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -



КАЛЬМАР ГРИЛЬ
Кальмар на гриле, соус Терияки, приправа Ситими с 3 видами перца / 180 г.

GRILLED SQUID
Grilled squid, Teriyaki sauce, shichimi (spice mix), sesame / 180 gr

620



ЯКИСОБА-ПАН
Булочка с жареной пшеничной лапшой, соус Якисоба, имбирь, майонез, нори / 160 г.

YAKISOBA-PAN
Soft bun with wheat noodles, ginger, Yakisoba sauce / 160 gr

370

お食事



САБА МИСОНИ
Филе скумбрии в соусе на основе мисо, имбиря и саке, зелёный лук. Рекомендуем к этому блюду рис на пару / 200 г.

SABA MISONI
Mackerel fillet with miso-based sauce and green onions. It goes beautifully with steamed rice / 200 gr

620



ИКА СУНОМОНО
Кальмар, водоросли вакамэ, бульон, свежий огурец, стружка тунца Кацуобуси / 220 г.

IKA SU
Sliced squid with cucumber, wakame, sesame seeds and dashi broth / 220 gr

600

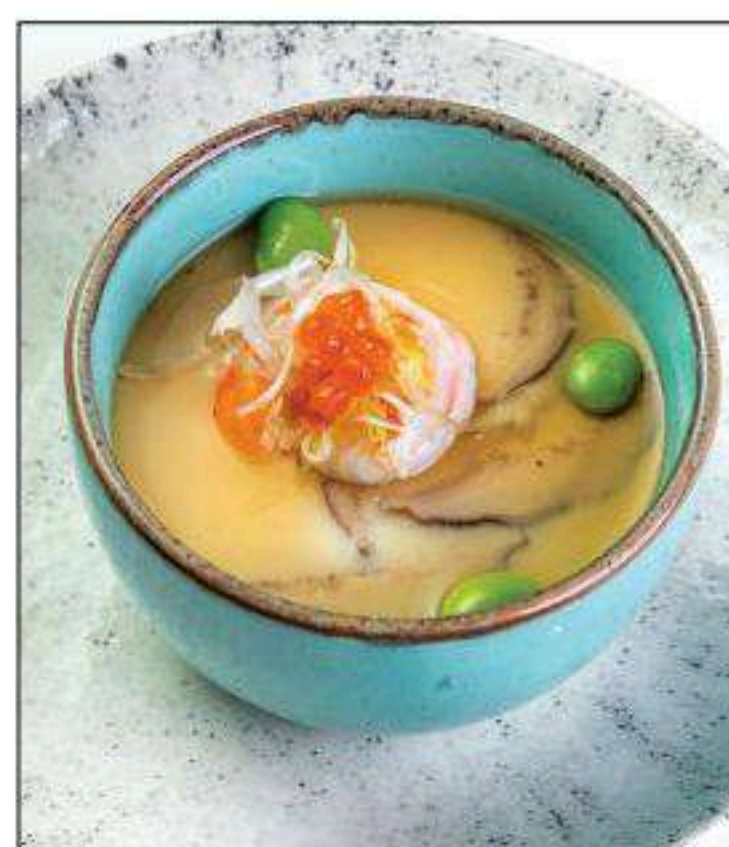
カラオケ



КАЦУСАНДО
Тостовый хлеб со свиной шейкой в панировке, листья Айсберга, горчица, соус Тонкацу / 320 г.

KATSU SANDO
Fresh-baked white bread, fried breaded pork neck, Iceberg salad, mustard, Tonkatsu sauce / 320 gr

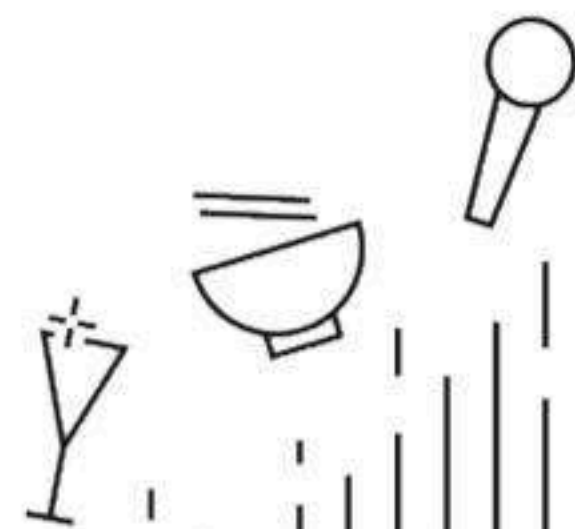
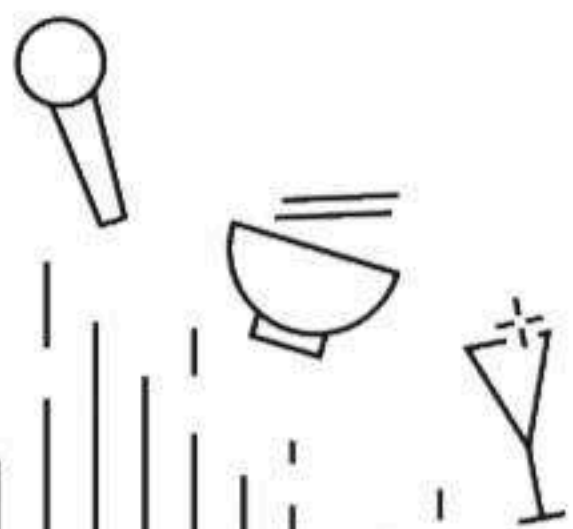
650



ТЯВАН МУСИ
Несладкое яичное суфле с креветкой и грибами шиитаке, бульон даси, красная икра, бобы эдамамэ, зелёный лук / 140 г.

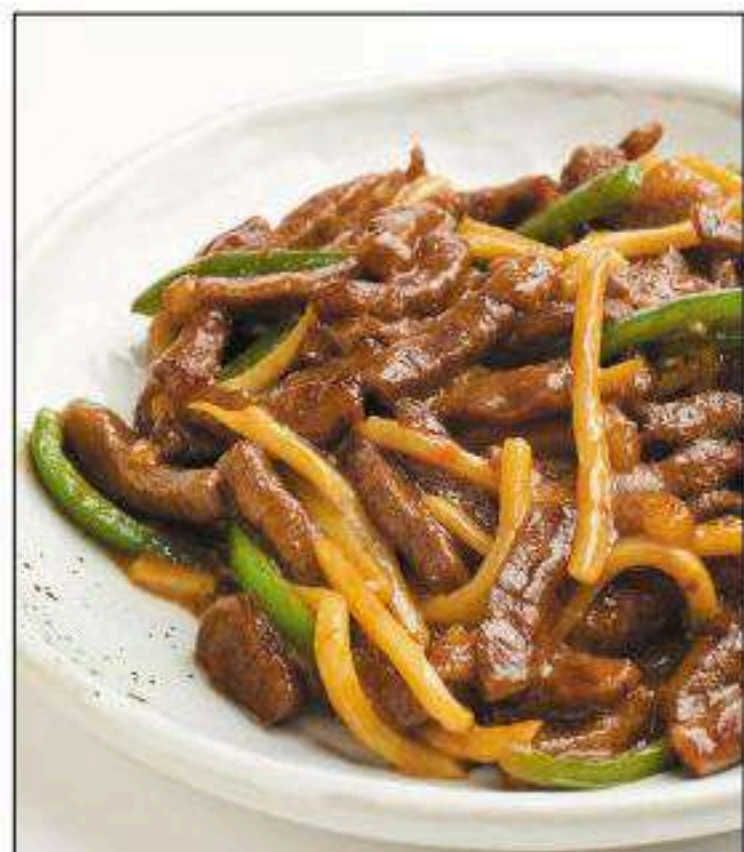
CHAWANMUSHI
Egg custard with dashi broth, prawns and shiitake mushrooms / 140 gr

440



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

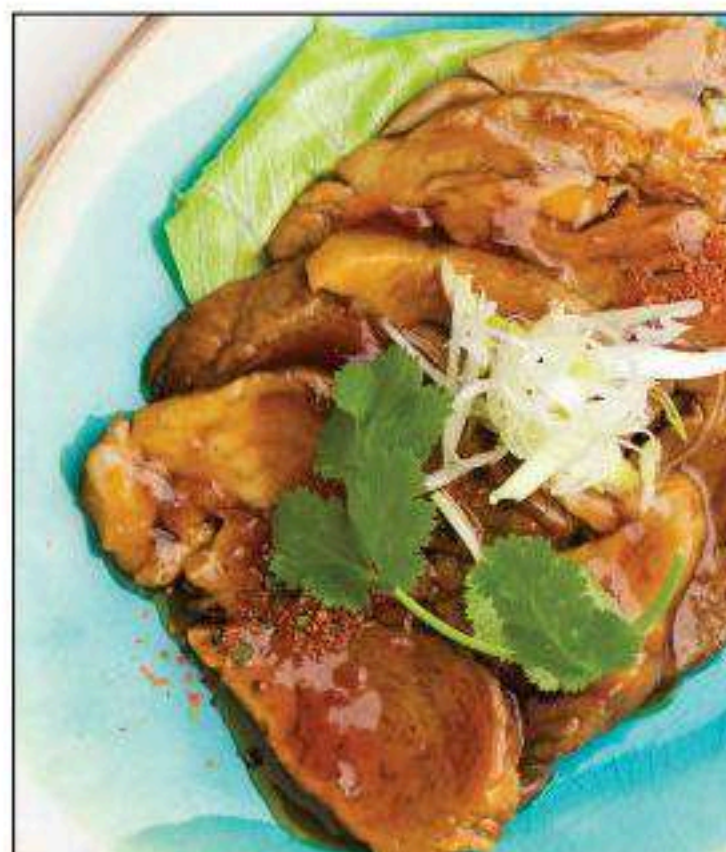
- おつまみ・一品 -



**ГОВЯДИНА
С БАМБУКОМ**
Говядина, корень бамбука,
имбирное масло, устричный
соус, соус Чили, сладкий
перец / 180 г.

BEEF WITH BAMBOO
Beef, bamboo root, ginger oil,
oyster sauce, chili sauce, bell
pepper / 180 gr

810

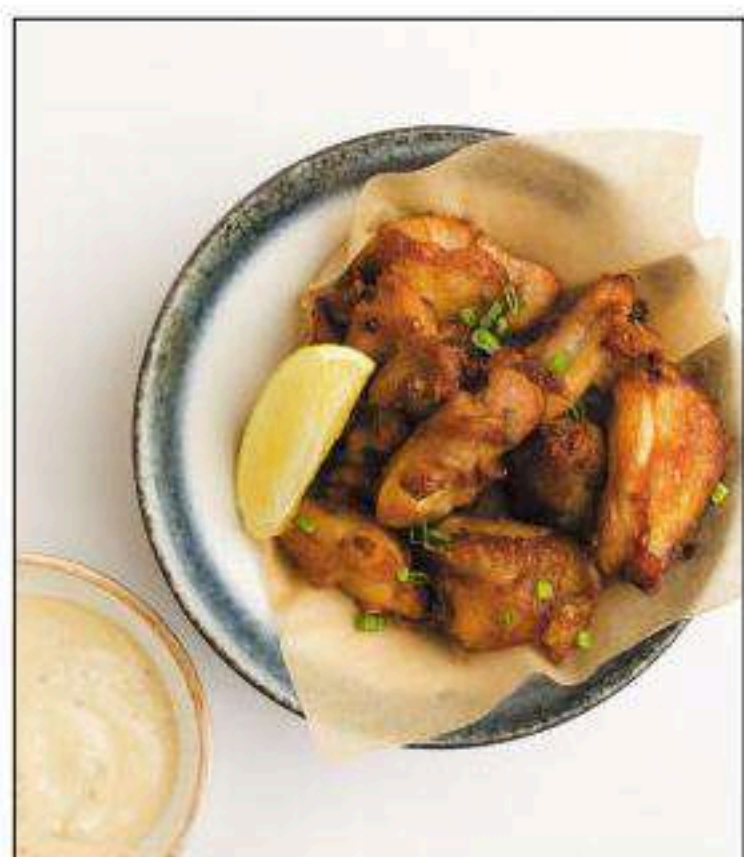


**СВИНИНА ТЯСЮ
ГРИЛЬ**
Маринованная свиная шейка
с соусами Ситими и Тясю, кунжут,
зелёный лук / 160 г.

**CHASHU GRILLED
PORK**
Grilled Pork neck skewers
with Shichimi and Chashu sauces,
sesame, herbs / 160 gr

520

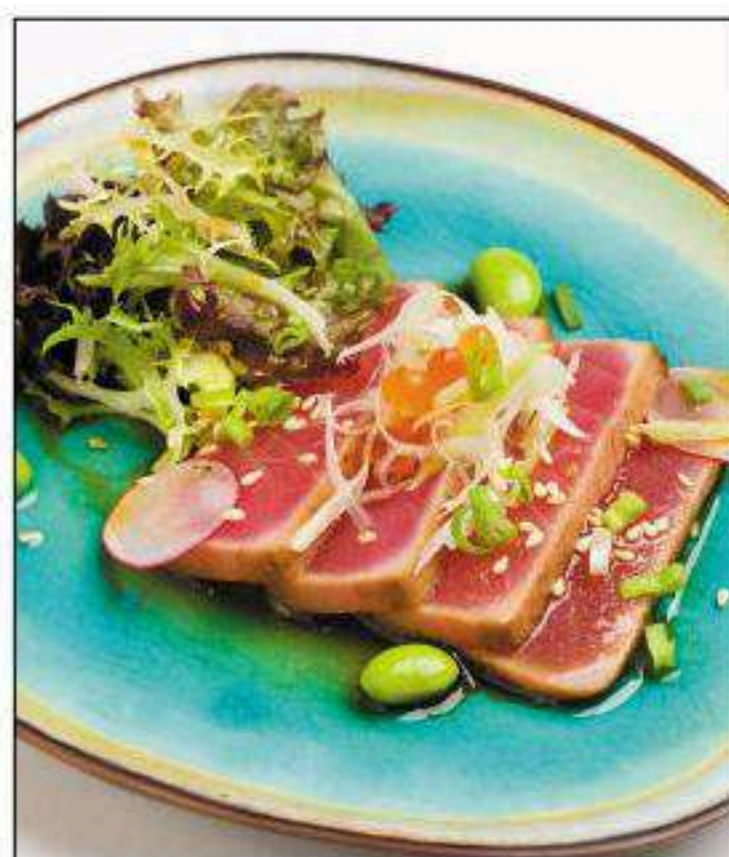
お食事



КУРИЦА КАРААГЕ
Жареное куриное бедро,
маринованное в саке, мирине
и специях, соус Карааге / 210 г.

KARAAGE
Fried chicken thigh, Karaage
sauce / 210 gr

650



ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА
Опаленный на огне маринованный
тунец, специальный соус Татаки,
красная икра, бобы эдамамэ,
кунжут, салат-микс / 100 г.

TUNA TATAKI
Gently-seared marinated tuna,
special Tataki sauce, red caviar,
Edamame beans, sesame / 100 gr

650

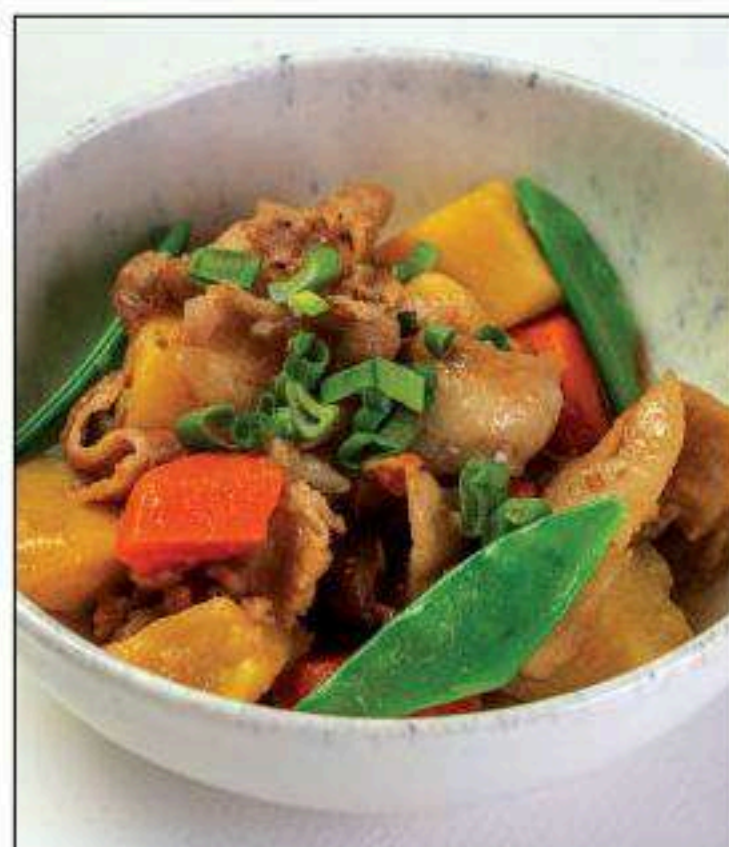
カラオケ



КАЦУ ТОДЗИ
Свиная отбивная в панировке,
яйцо, бульон даси, лук,
нори / 200 г.

KATSU-TOJI
Pork outlet simmered in sweet
sauce and egg, nori, green
onion / 200 gr

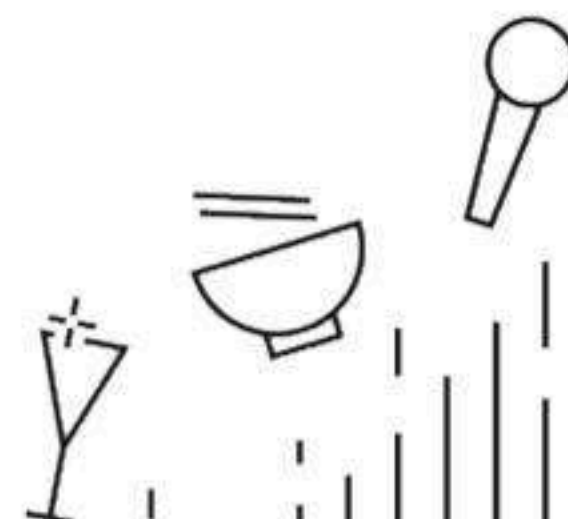
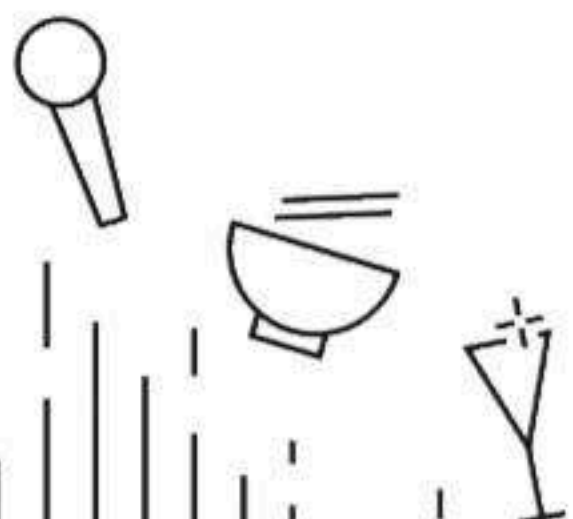
520



НИКУДЗЯГА
Томлёная свиная грудинка
с картофелем, морковью,
стручковым горошком.
Украшается нитями острого перца
и зелёным луком / 170 г.

NIKUJAGA
Stew pork with potato, carrot
and green peas / 170 gr

480



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -



КАРТОФЕЛЬ-ФРИ 🌿
110 г.

FRENCH FRIES
110 gr

350



КРЕВЕТОЧНЫЕ ЧИПСЫ
Чипсы на основе креветок / 50 г.

PRAWN CHIPS
50 gr

330

お食事



ТИДЗУМАКИ
Обжаренные во фритюре трубочки с сыром Гауда / 100 г.

CHIZUMAKI
Fried sticks with Gouda cheese / 100 gr

370

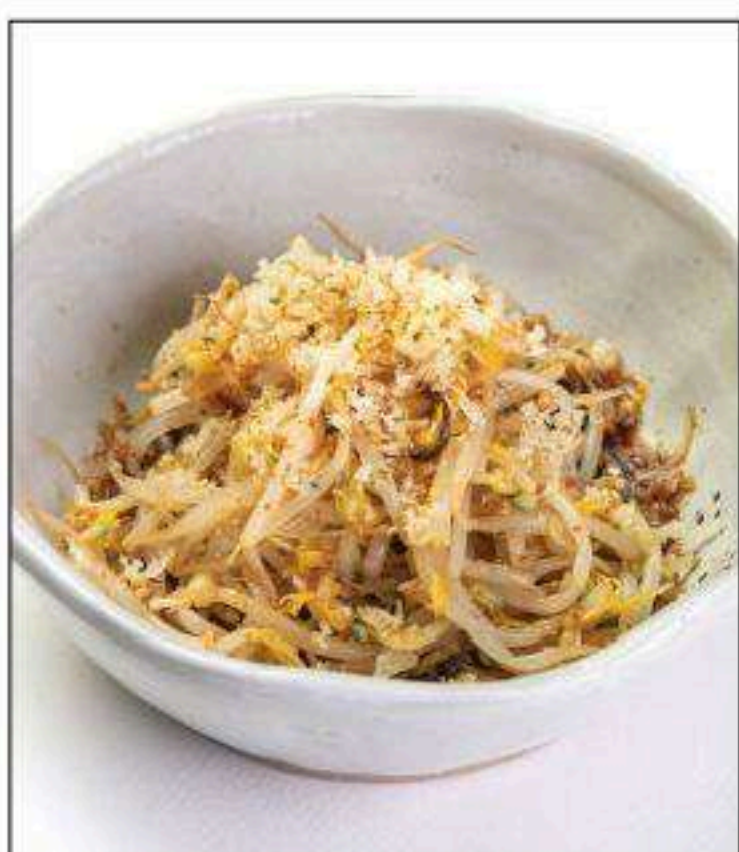


КЮРИ СПАЙРАРУ 🌿
Маринованный огурец со смесью специй ситими тогараси / 80 г.

PICKLED CUCUMBER
80 gr

300

カラオケ



МОЯСИ 🌿
Соевые ростки с кунжутным маслом, клар, смесь специй ситими тогараси, кунжут / 140 г.

MOYASHI
Soy sprouts with sesame oil and shi chimi togarashi seasoning / 140 gr

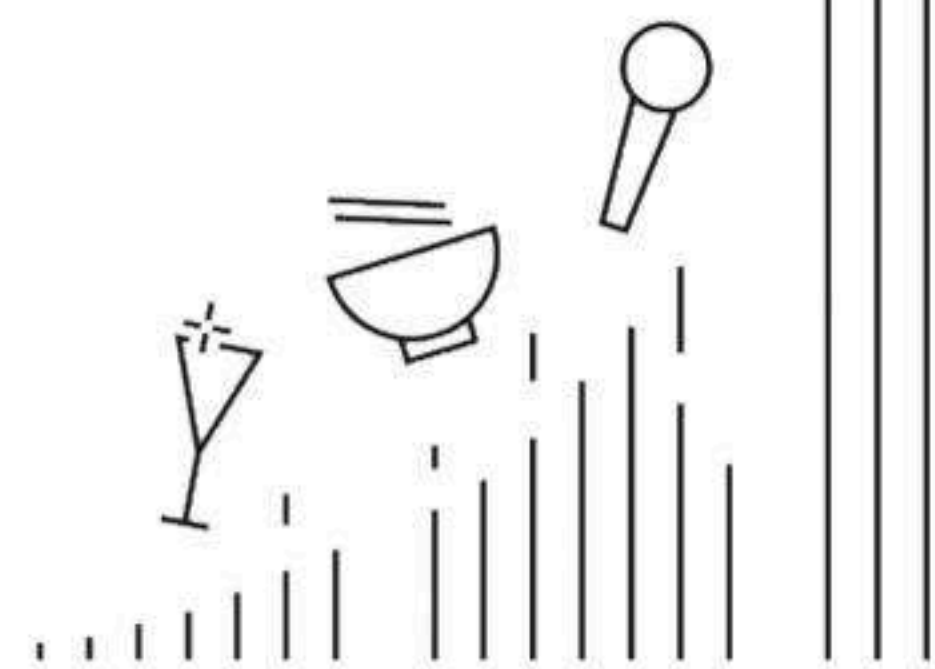
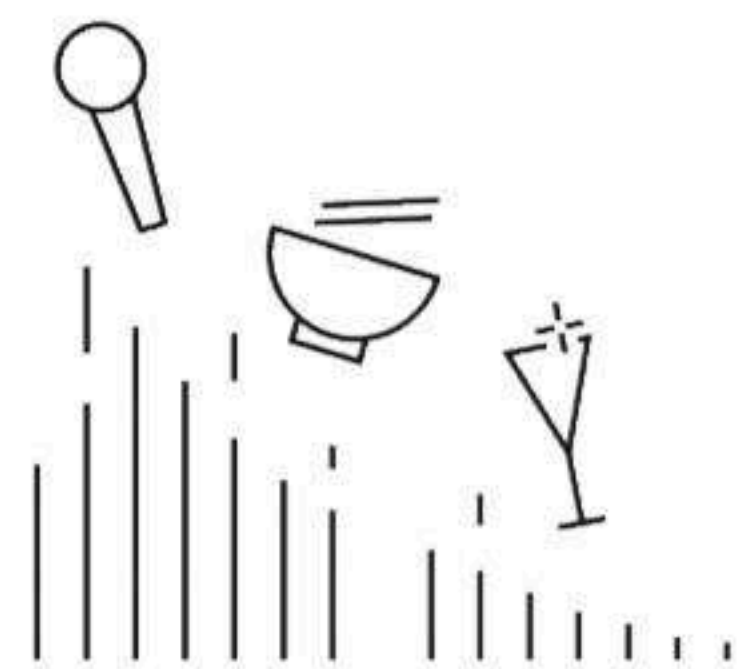
330



ОНИГИРИ С ЛОСОСЕМ
Рис с лососем в листе нори, приправа фурикакэ / 90 г.

ONIGIRI WITH SALMON
Rice ball with salmon wrapped in nori, furikake seasoning / 90 gr

380



ИДЗАКАЯ-ЗАКУСКИ

- おつまみ・一品 -



СЕТ ИНАРИ СУСИ

- Жареный тофу с рисом, тонким омлетом и икрой тобики
- С креветкой, красной икрой, огурцом и кунжутом
- С перепелиным яйцом и спаржей / 120 г.

INARI SUSHI SET

Deep-fried tofu pockets with rice and toppings: omelette with tobiko caviar, prawn with red caviar and sesame, quail egg with asparagus / 120 gr

お食事

800

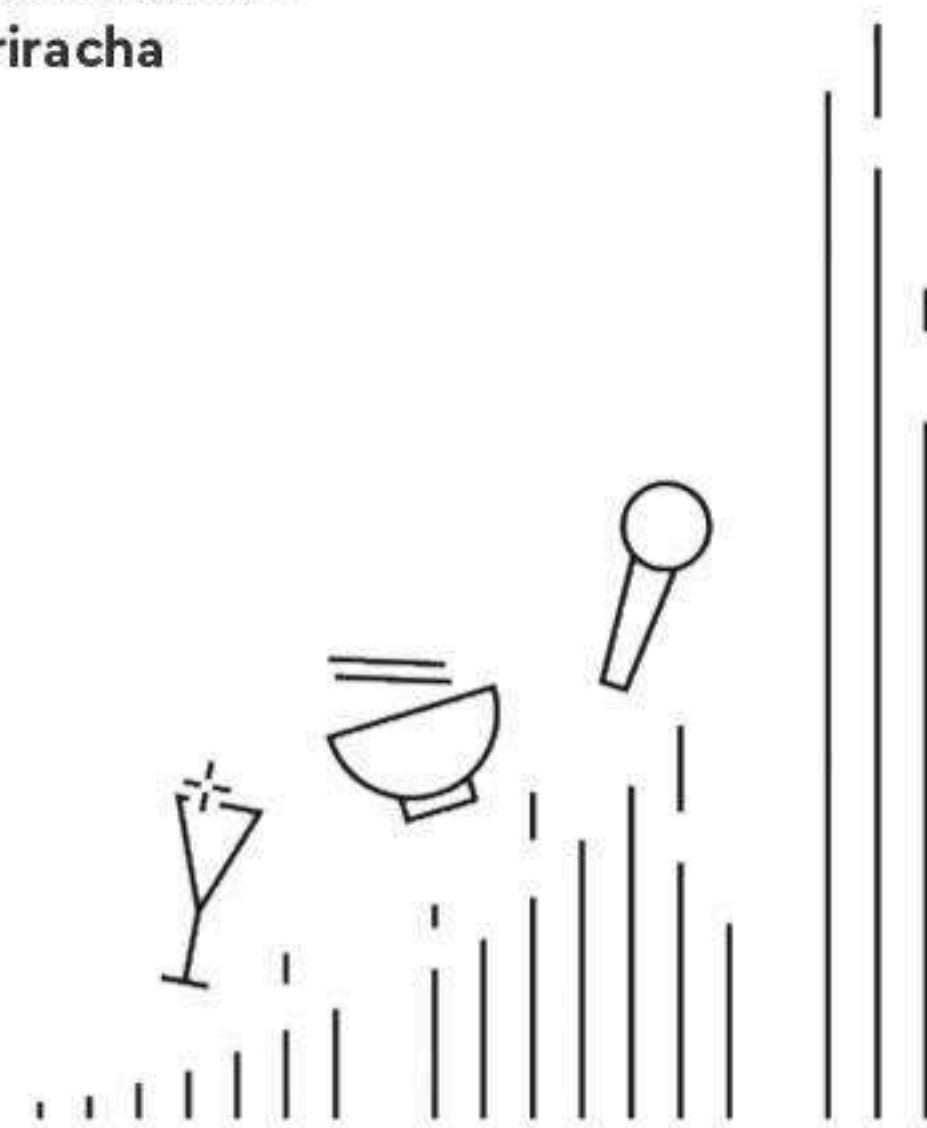
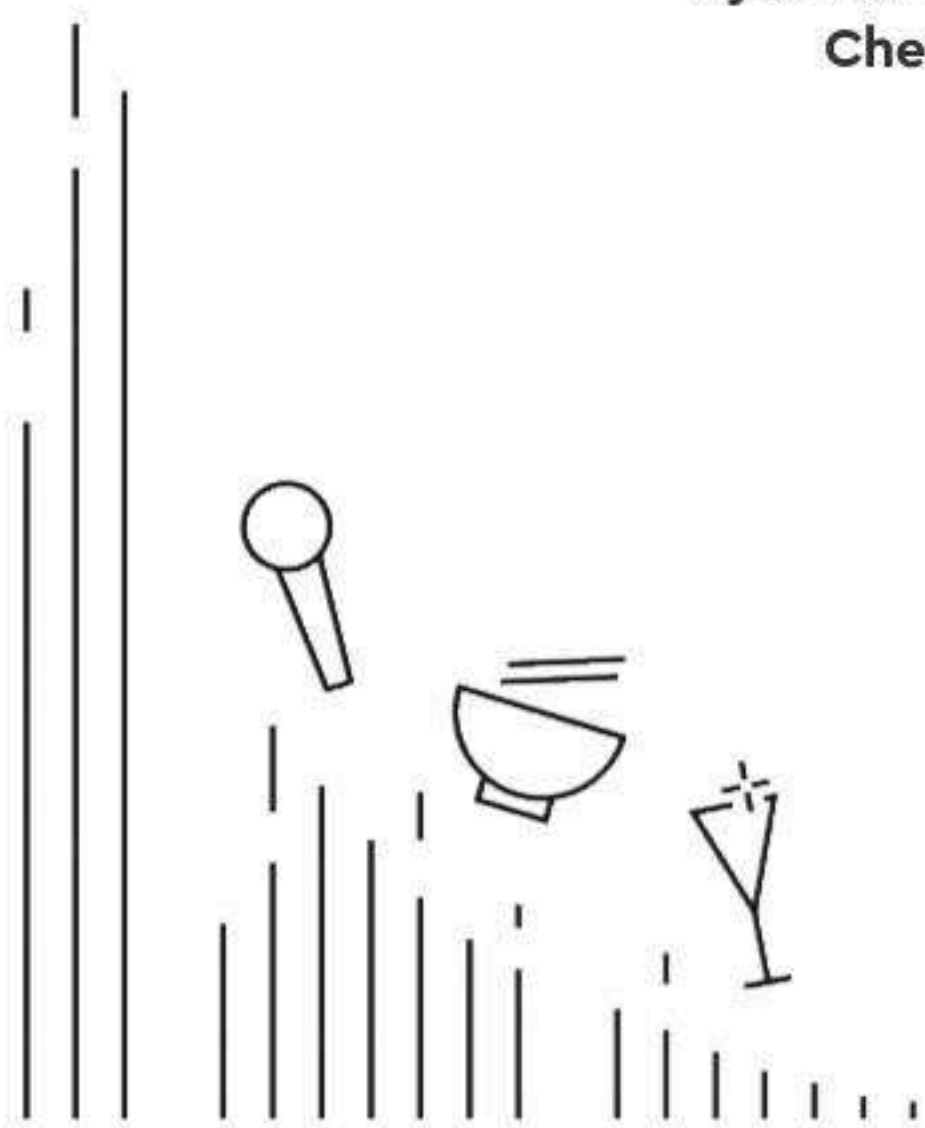
カラオケ

Соусы: Сырный • Кетчуп • Терияки • Карааге • Майонез
Ореховый • Тартар • Тонкацу • Сирача острая

Gyoza sauce • Karaage sauce • Ketchup • Mayonnaise • Peanut sauce
Cheese sauce • Tartar sause • Teriyaki • Tonkatsu • Sriracha

30 г.

110



САСИМИ

- 刺身 -



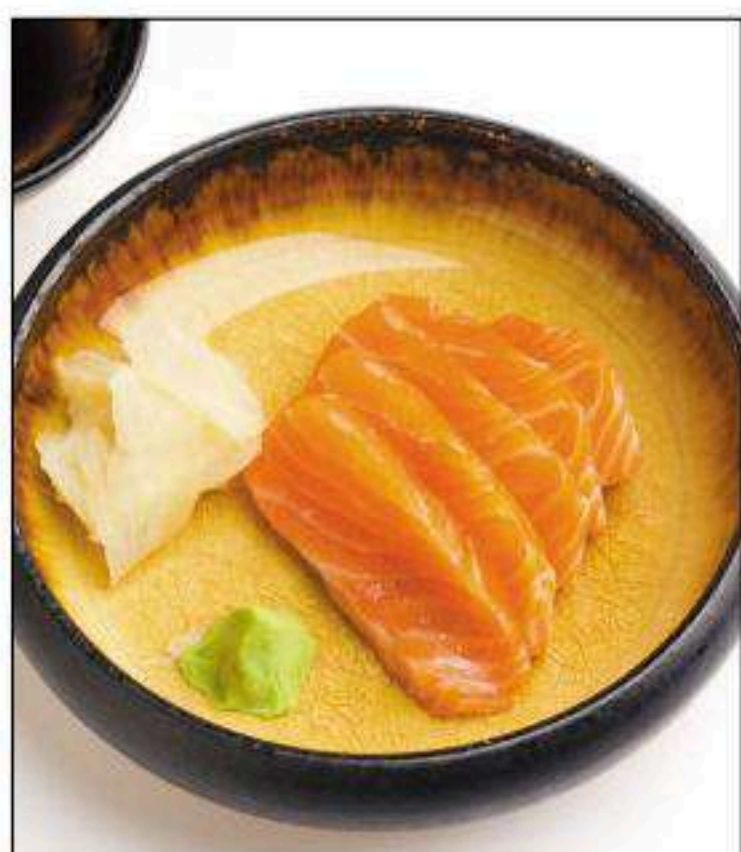
САСИМИ УГОРЬ

Японский угорь, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

EEL SASHIMI

Japanese eel, fresh ginger and daikon / 130 gr

730



САСИМИ ЛОСОСЬ

Свежий лосось, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

SALMON SASHIMI

Fresh salmon fresh ginger and daikon / 130 gr

670



САСИМИ ТУНЕЦ

Свежий тунец, маринованный белый имбирь. Подается со специальным соусом / 130 г.

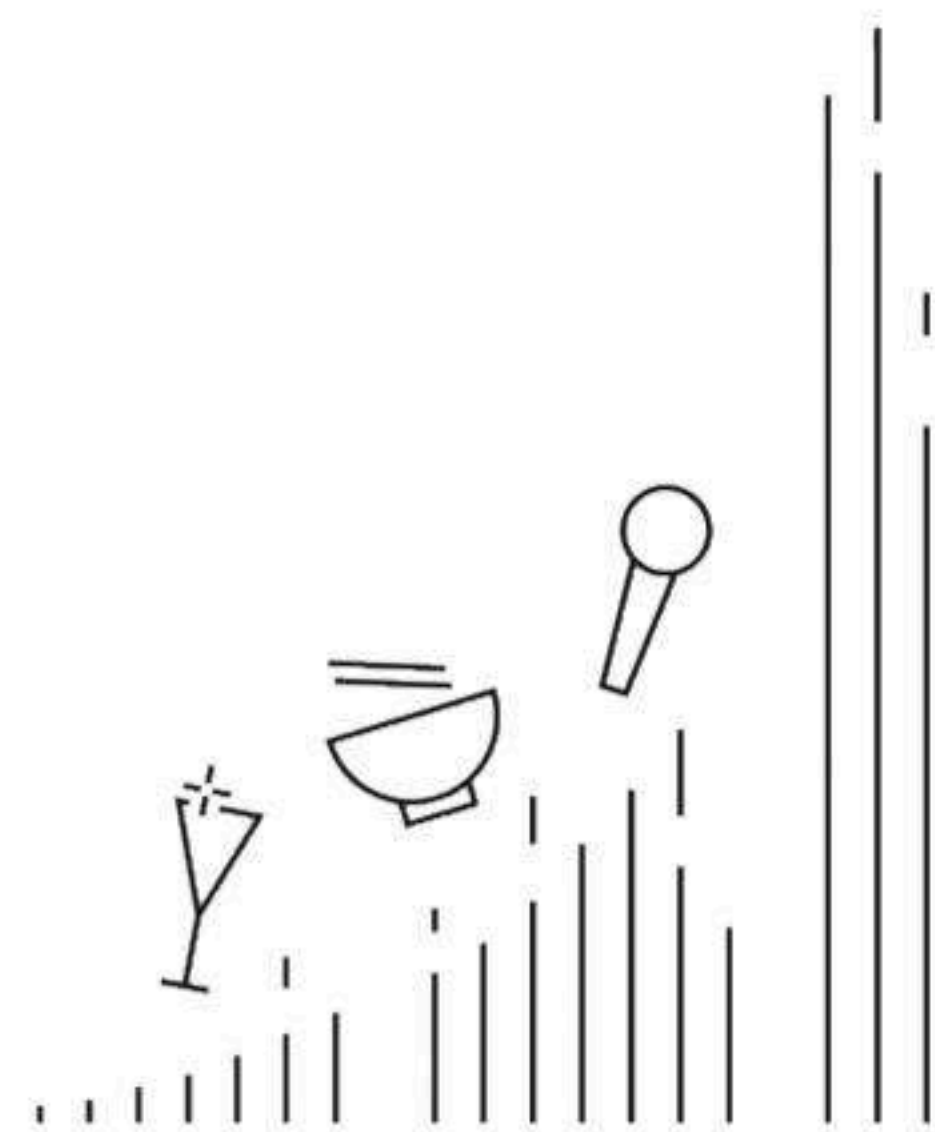
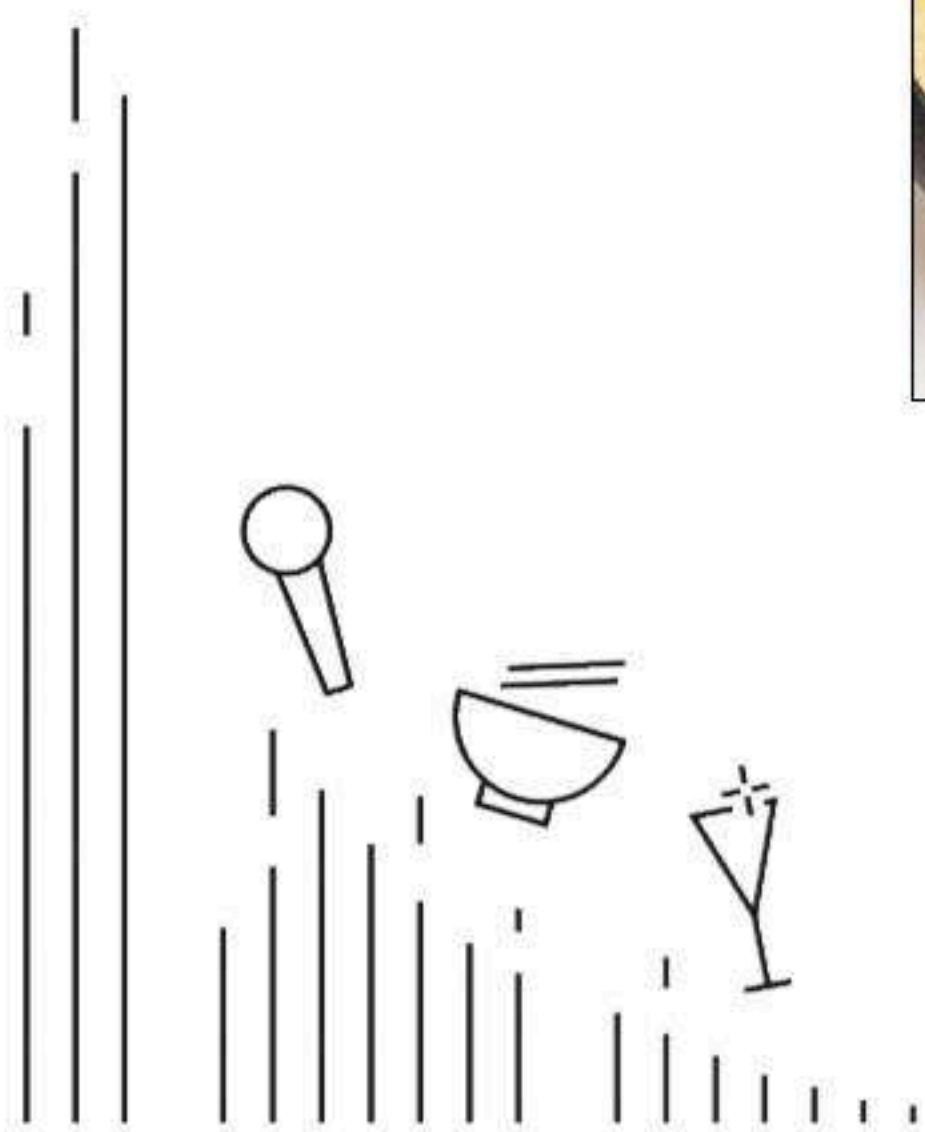
TUNA SASHIMI

Fresh tuna, fresh ginger and daikon / 130 gr

670

お食事

カラオケ



РОЛЛЫ

- 巻きずし -



РОЛЛ ТУНЕЦ И АВОКАДО

Рис, тунец, авокадо, кунжут. Подаётся с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

TUNA AVOCADO ROLL

Rice, tuna, avocado, sesame / 300 gr

730



РОЛЛ КРЕВЕТКА ТЕМПУРА

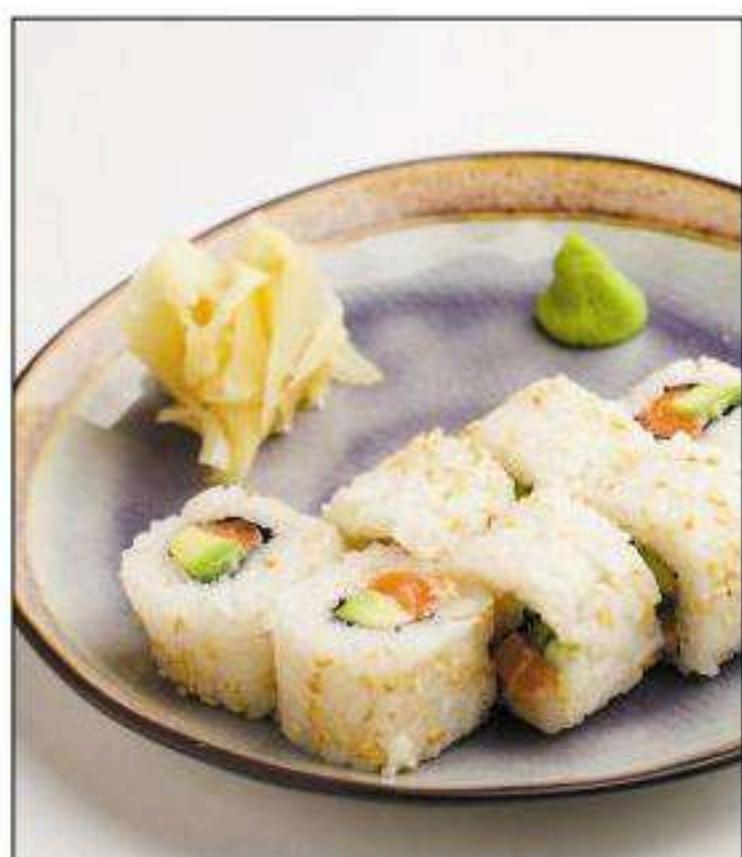
Рис, креветка темпура, соус майонез с тобико. Подаётся с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

TEMPURA PRAWN ROLL

Rice, tempura prawn, sauce / 300 gr

730

お食事



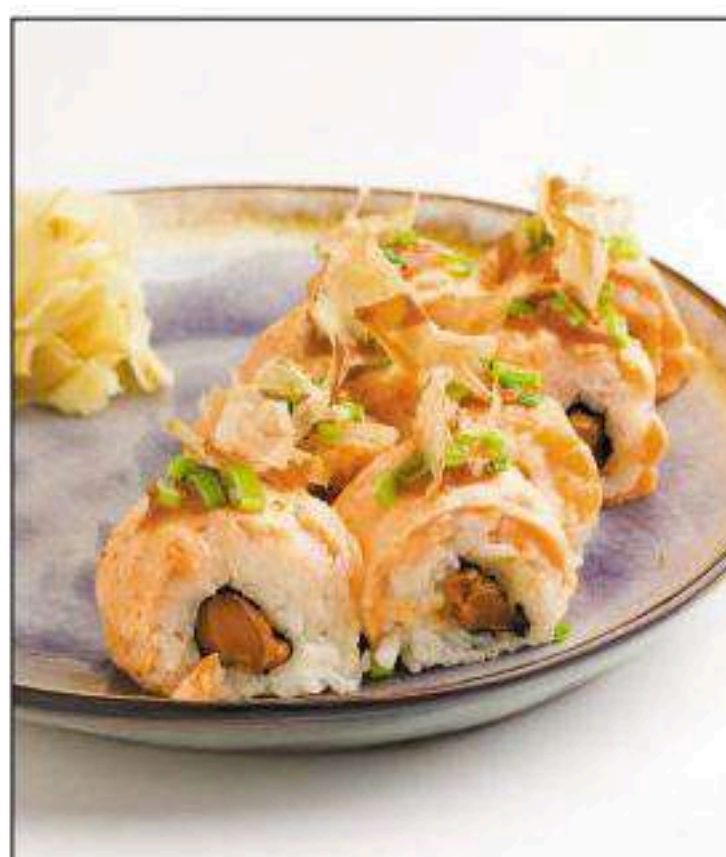
РОЛЛ ЛОСОСЬ И АВОКАДО

Рис, лосось, авокадо, кунжут. Подаётся с соусом, имбирем и васаби / 300 г.

SALMON AND AVOCADO ROLL

Rice, salmon, avocado, sesame / 300 gr

730



РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И ЧИЛИ

Рис, лосось, острый соус Чили. Подаётся с соусом, имбирем и васаби / 270 г.

SALMON AND CHILI ROLL

Rice, salmon, spicy chili sauce / 270 gr

750

カラオケ



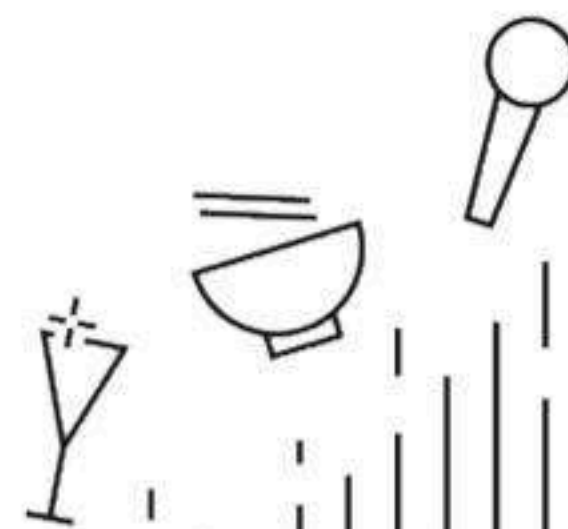
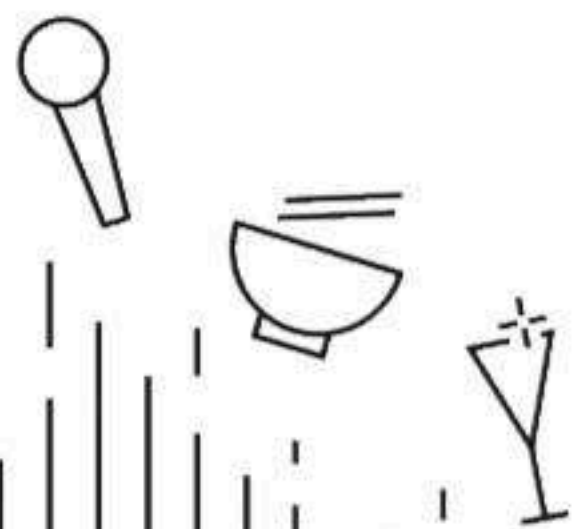
РОЛЛ С УГРЕМ

Рис, японский угорь, сыр филаделфия, кунжут, свежий огурец. Подаётся с соусом, имбирем и васаби / 320 г.

EEL ROLL

Rice, Japanese eel, Philadelphia cheese, cucumber, sesame / 320 gr

870



ЛАПША

- めん -

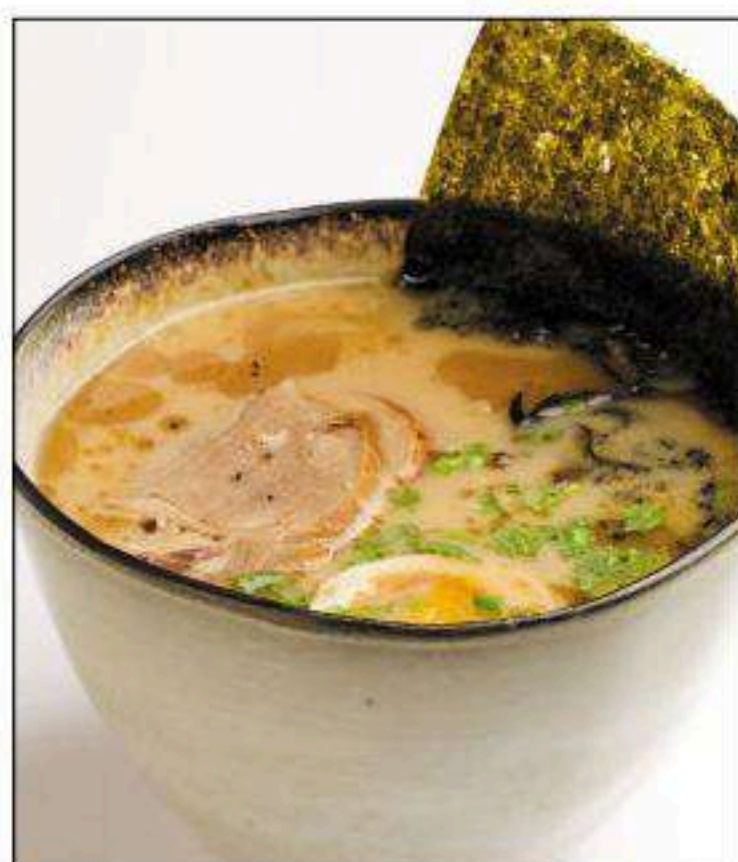
Очень важный и самый объемный раздел нашего меню, стоящий на 3 китах: рамен, соба и удон. Всю пшеничную лапшу мы изготавливаем сами по собственному рецепту Кобаяши Кацухико и по праву гордимся ей.

РАМЕН

Рамен — наваристый и сытный суп с пшеничной лапшой.
Бульон любого нашего рамена — кропотливое произведение искусства, собранное из десятков ингредиентов, большая часть из которых привезена из Японии.

お食事

カラオケ



Бульон для этого рамена готовится 48 часов

ТОНКОЦУ РАМЕН

Свиной бульон, пшеничная лапша, свиная шейка, древесные маринованные грибы, чесночное масло, масло чили, водоросли Вакамэ, Нори, яйцо Адзитама, маринованный имбирь, зелёный лук 820 г. / 410 г.

TONKOTSU RAMEN

Wheat noodles, pork broth, pork neck, pickled mushrooms, garlic oil, chili oil, seaweed, marinated egg, ginger, green onions 820 gr / 410 gr

880

710



Бульон для этого рамена готовится 16 часов

СЁЮ РАМЕН

Куриный бульон с соевым соусом, пшеничная лапша, свиная шейка, маринованный корень бамбука, ошпаренный шпинат, Нори, яйцо Адзитама, зелёный лук 740 г. / 370 г.

SHOYU RAMEN

Wheat noodles, chicken broth with soy sauce, pork neck, bamboo shoots, spinach, marinated egg, green onions 740 gr / 370 gr

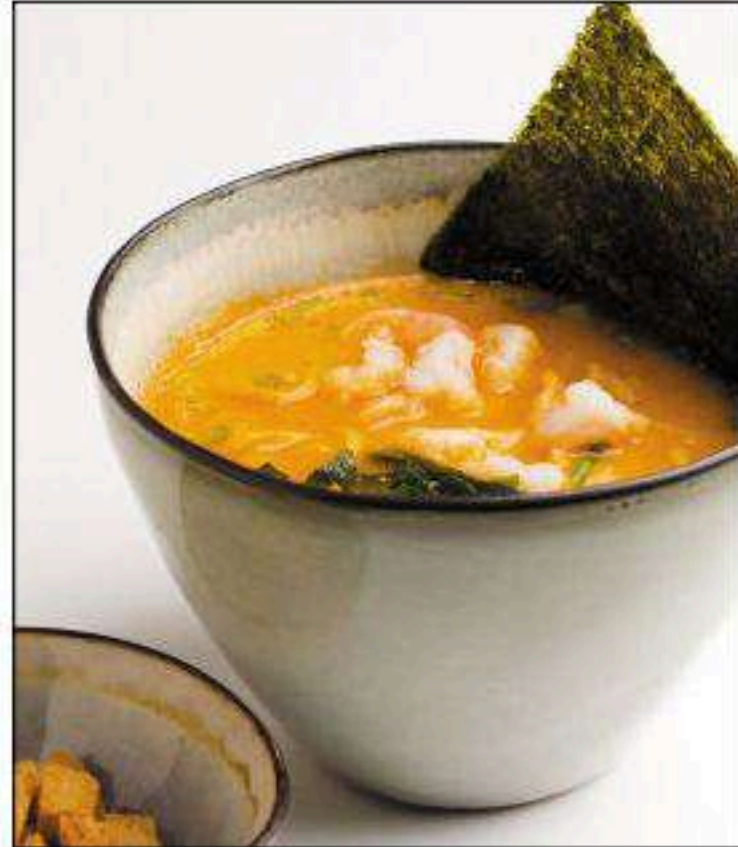
880

710

Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

ЛАПША

- めん -



БИСК РАМЕН

Бульон на креветках и морском гребешке, пшеничная лапша, тигровые креветки, сливки, гренки, водоросли Вакамэ, Нори 680 г. / 340 г.

BISQUE RAMEN

Wheat noodles, shrimp and scallop broth, tiger prawns, seaweed, cream, croutons 680 gr / 340 gr

☞ 940

☞ 760

Бульон для этого рамена готовится 4 часа



ТОМ ЯМ РАМЕН

Куриный бульон с пастой Том ям, пшеничная лапша, кокосовое молоко, курица, ростки сои, рыбный соус, яйцо Адзитама, водоросли Вакамэ, кинза, Нори 840 г. / 420 г.

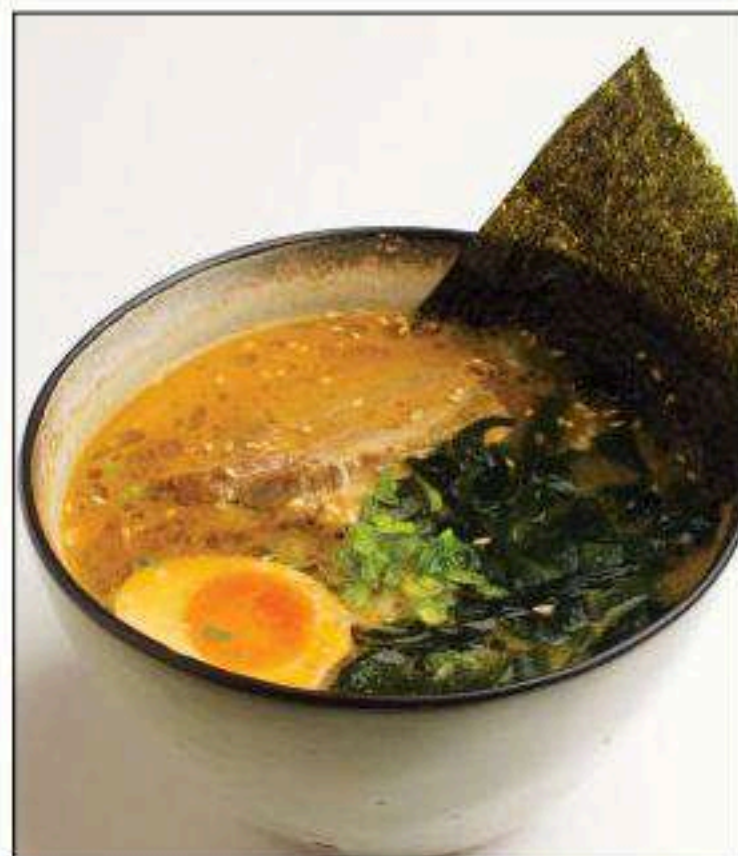
TOM YUM RAMEN

Wheat noodles, Tom Yum broth with coconut milk, chicken, coriander, green onions 840 gr / 420gr

☞ 870

☞ 710

Бульон для этого рамена готовится 16 часов



МИСО РАМЕН

Свиной бульон с пастой Мисо, пшеничная лапша, свиная шейка, имбирь, масло чили, водоросли Вакамэ, Нори, яйцо Адзитама, зелёный лук 830 г. / 415 г.

MISO RAMEN

Wheat noodles, pork broth, miso paste, pork neck, ginger, chili oil, seaweed, marinated egg, green onions 830 gr / 415 gr

☞ 890

☞ 710

Бульон для этого рамена готовится 48 часов

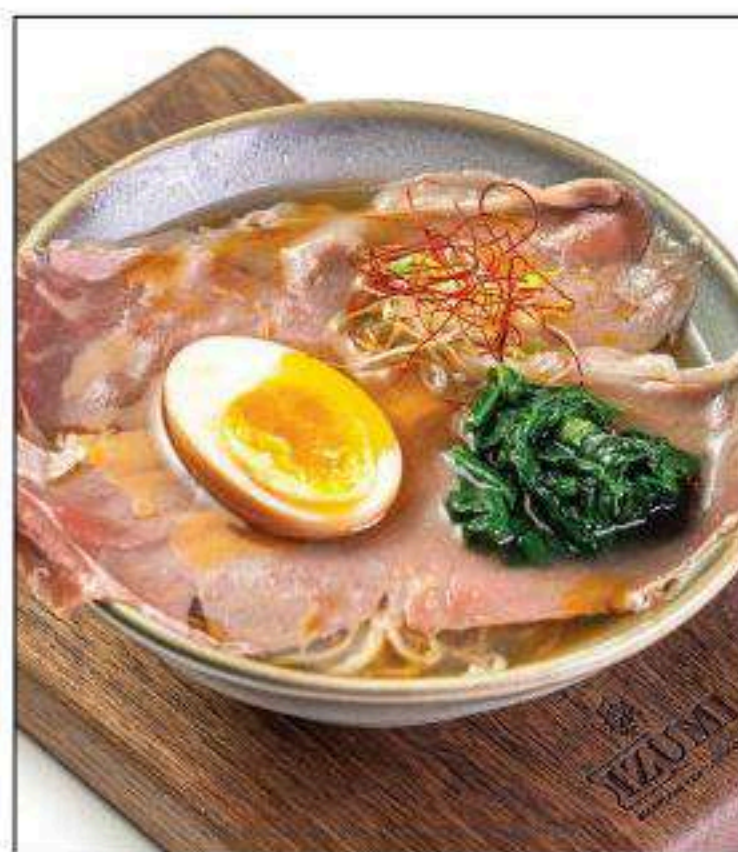
お食事

カラオケ

Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

ЛАПША

- めん -



ГЮНИКУ РАМЕН

Куриный бульон, пшеничная лапша, мраморная говядина, ошпаренный шпинат, масло чили, яйцо адзитама, нити острого перца, зелёный лук / 560 г.

GYUNIKU RAMEN

Wheat noodles, chicken broth, marble beef, spinach, marinated egg, green onions / 560 gr

1250

Бульон для этого рамена готовится 16 часов



КАНИ РАМЕН

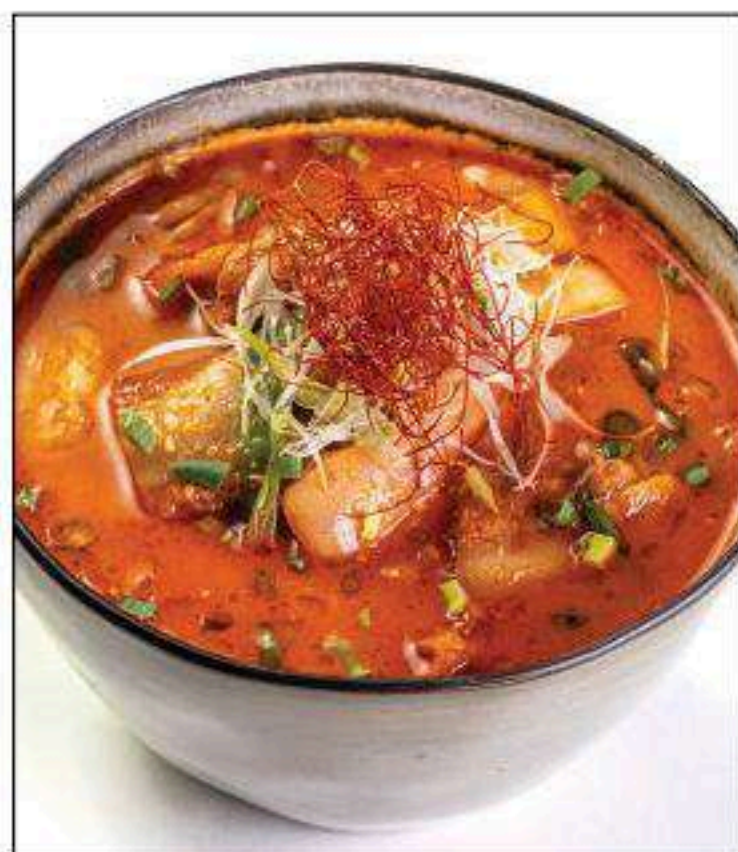
Бульон на креветках, тонкая пшеничная лапша, краб, ошпаренный шпинат, водоросли вакамэ, яйцо адзитама, зелёный лук / 570 г.

KANI RAMEN

Wheat noodles, prawns broth, crab leg, spinach, wakame, marinated egg, green onions / 570 gr

940

Бульон для этого рамена готовится 4 часа



КИМЧХИ РАМЕН

Свиной бульон, острая бобовая паста, пшеничная лапша, кимчхи, свиная грудинка, паста мисо, масло чили, кунжут, зелёный лук 850 г. / 420 г.

KIMCHI RAMEN

Pork broth, spicy bean paste, wheat noodles, kimchi, sesame, miso paste, green onion 850 gr / 420 gr

960

730

Бульон для этого рамена готовится 48 часов

Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

お食事

カラオケ

ЛАПША

- めん -



Бульон для этого рамена готовится 4 часа

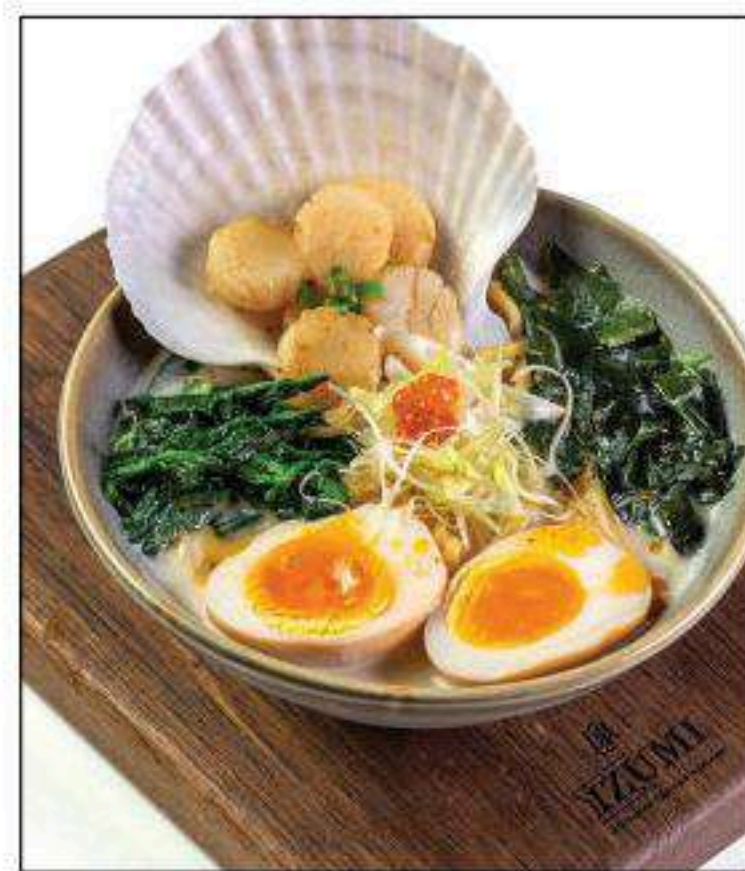
ВЕГАН РАМЕН

Бульон на основе водорослей Вакамэ, саке и грибов Шиитаке, пшеничная лапша, корень бамбука, ростки сои, грибы Бунэпи, стручковый горошек, кукуруза, перец чили, зелёный лук, нори / 430 г.

VEGAN RAMEN

Wheat noodles, kombu seaweed and shiitake mushroom broth, bamboo root, soy sprouts, bunapi mushrooms, green peas, corn, chili pepper, green onions, nori / 430 gr

660



Бульон для этого рамена готовится 4 часа

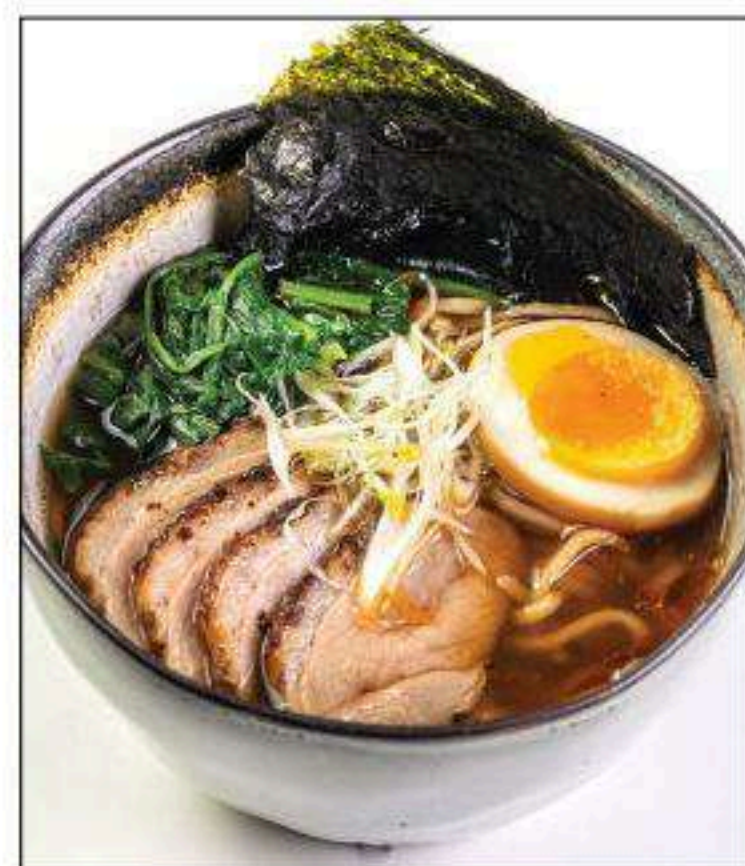
ХОТАТЭ РАМЕН

Сырный бульон, пшеничная лапша, морской гребешок, ошпаренный шпинат, масло чили, водоросли вакамэ, яйцо адзитама, красная икра, зелёный лук / 650 г.

HOTATE RAMEN

Wheat noodles, cheese broth, scallops, spinach, red caviar, marinated egg, green onions / 650 gr

1150



Бульон для этого рамена готовится 16 часов

КАМО РАМЕН

Куриный бульон с соевым соусом, пшеничная лапша, филе утки, ошпаренный шпинат, масло чили, яйцо адзитама, зелёный лук 650 г. / 320 г.

KAMO RAMEN

Chicken broth with soy sauce, wheat noodles, duck, spinach, marinated egg, green onions 650 gr / 320 gr

860

710

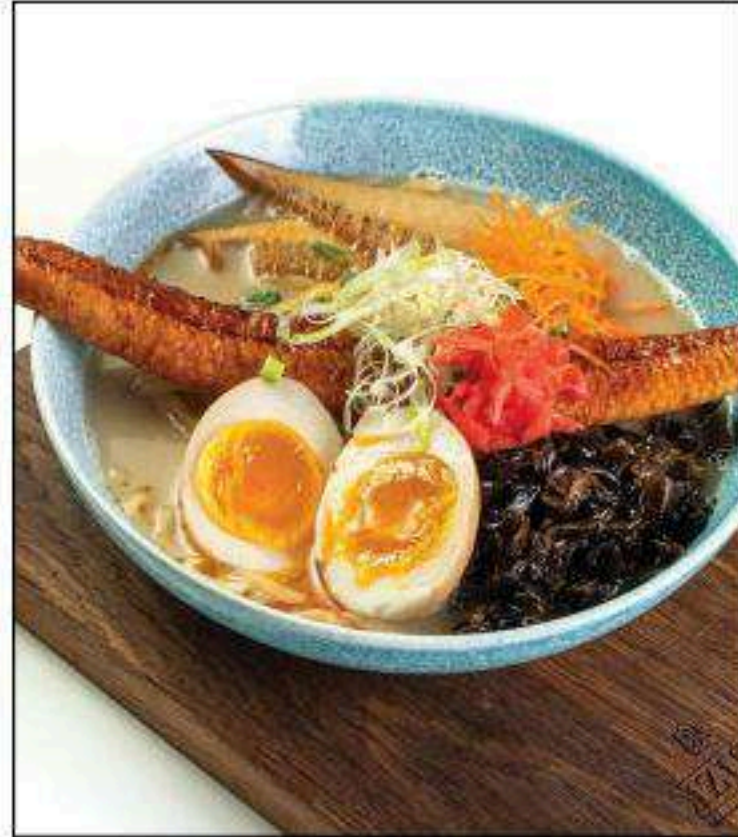
Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

お食事

カラオケ

ЛАПША

- めん -



Бульон для этого рамена готовится 18 часов

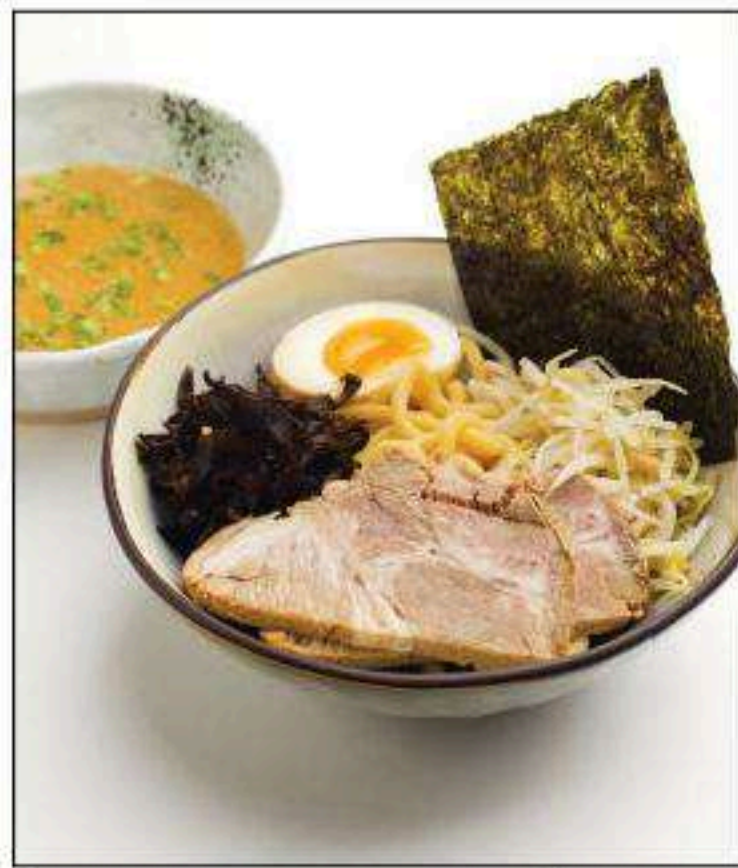
УНАГИ РАМЕН

Куриный бульон, пшеничная лапша, японский угорь, яйцо адзитама, корень бамбука, маринованные черные грибы, масло чили, зелёный лук / 630 г.

EEL RAMEN

Chicken broth, wheat noodles, octopus, prawns, mussels, squid, scallop, sea bass fillet, egg, spicy sauce, green onions / 630 gr

1250



Бульон для этого рамена готовится 16 часов

ЦУКЕМЕН

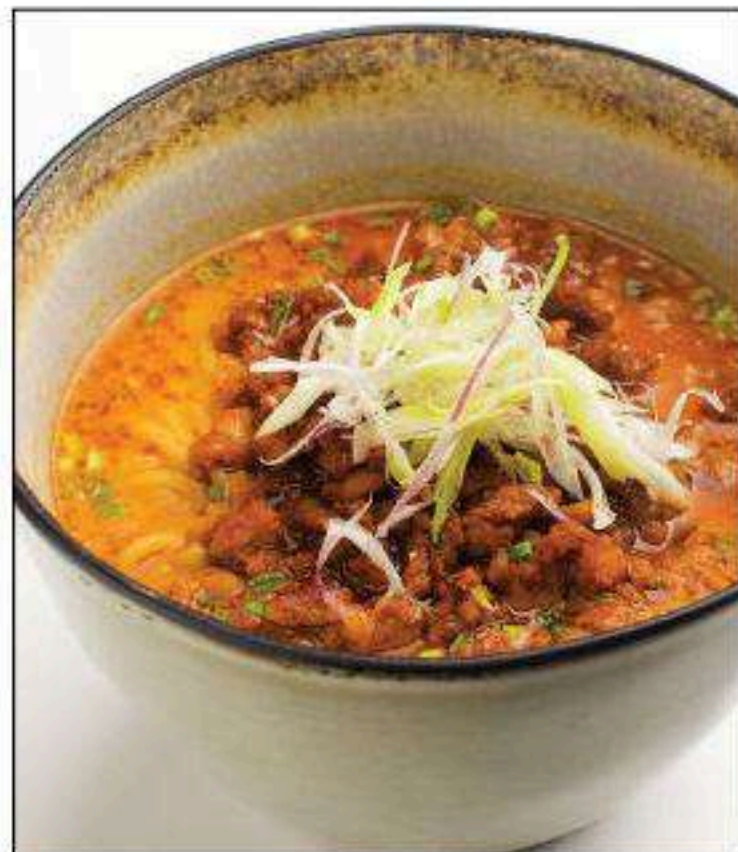
Густой куриный бульон с кунжутной и Мисо пастой, соус Цукемэн, пшеничная лапша, свиная шейка, древесные маринованные грибы, яйцо Адзитама, ростки сои, Нори / 620 г.

Как правильно есть Цукемэн: окунайте лапшу и другие ингредиенты в бульон-соус

TSUKEMEN

Wheat noodles, chicken broth with sesame oil, pork neck, pickled mushrooms, soybean sprouts, marinated egg / 620 gr

730



Бульон для этого рамена готовится 48 часов

ТАНТАНМЕН

Свиной бульон, пшеничная лапша, острый свиной фарш, паста Мисо, зелёный лук 760 г. / 380 г.

TANTANMEN

Wheat noodles, pork broth, spicy minced pork, miso paste, seaweed, green onions 760 gr / 380 gr

940

730

Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

お食事

カラオケ

ЛАПША

- めん -



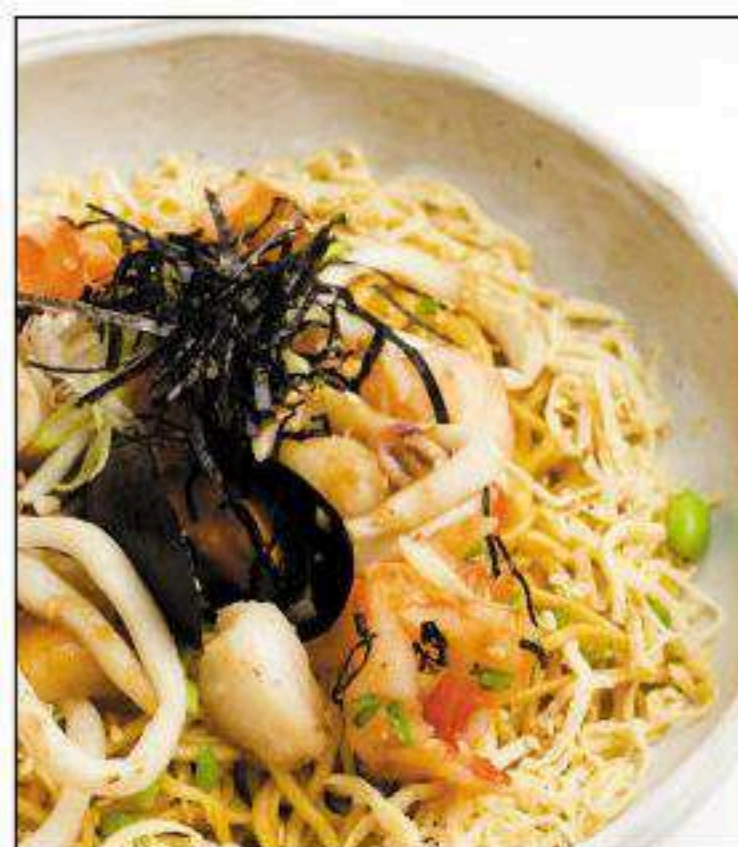
ЯКИСОБА

Пшеничная лапша, свиная шейка, капуста, морковь, японский соус якисоба, имбирное масло, чесночное масло, стружка тунца
Кацуобуси / 400 г.

YAKISOBA

Wheat noodles, pork neck, cabbage, carrot, Japanese yakisoba sauce, ginger oil, garlic oil, Katsubushi tuna flakes / 400 gr

650



МАДЗЕМЕН

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Пшеничная лапша, осьминог, креветки, мидии, кальмар, гребешок, филе окуня, яйцо, зелёный лук, острый соус / 470 г.

MAZEMEN WITH SEAFOOD

Wheat noodles, octopus, prawns, mussels, squid, scallop, sea bass fillet, egg, green onions, spicy sauce / 470 gr

940

お食事

カラオケ

Рамены можно приобрести в виде набора для самостоятельного приготовления.

ЛАПША

- めん -

УДОН

Удон — толстая пшеничная лапша, обычно подаваемая с легким бульоном на основе соевого соуса.

お食事



ДАСИ УДОН

Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, зелёный лук, соевый соус, дайкон / 480 г.

DASHI UDON

Wheat noodles, dashi broth, daikon / 480 gr

435



ЭБИ ТЕМПУРА УДОН

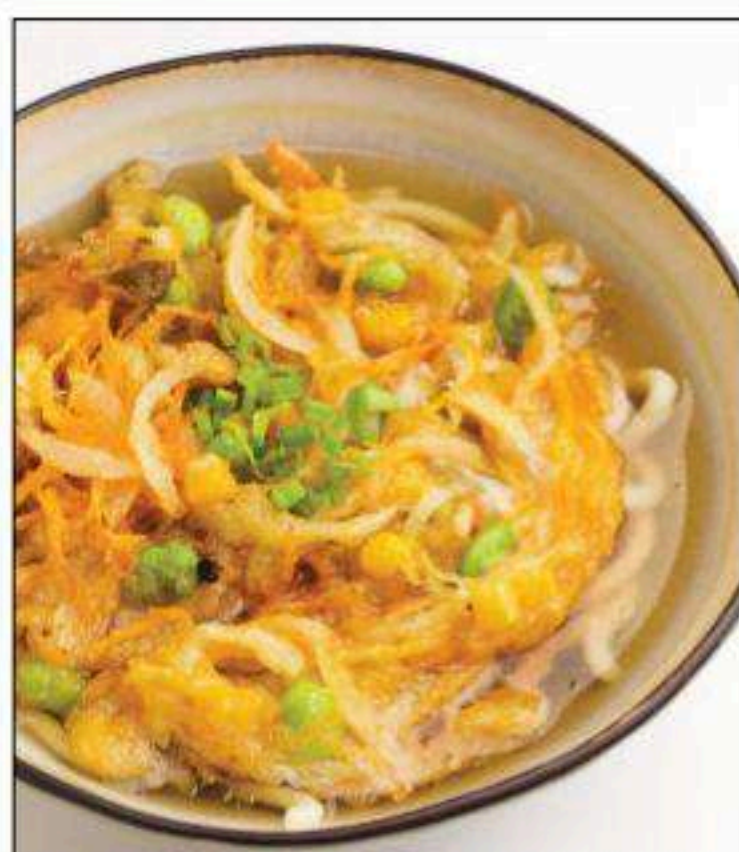
Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, креветки в темпуре, дайкон, зелёный лук / 540 г.

EBI TEMPURA UDON

Wheat noodles, dashi broth, tempura prawns / 540 gr

570

カラオケ



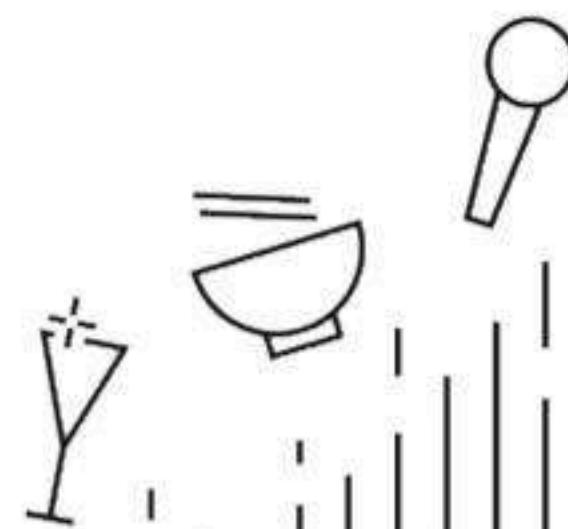
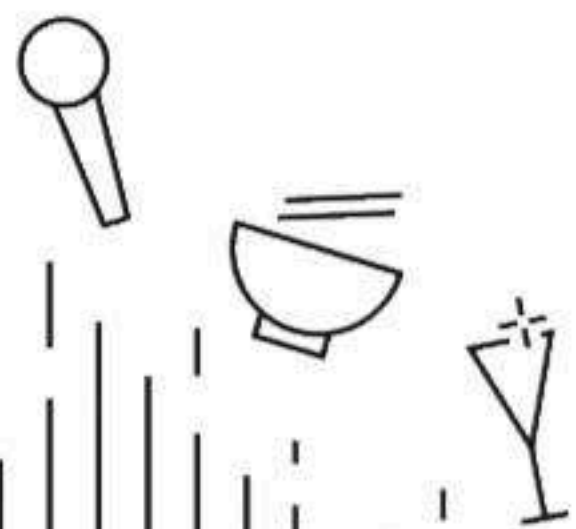
КАКИАГЕ УДОН

Пшеничная лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, овощи в темпуре (вешенки, кукуруза и морковь, кинза, лук), бобы эдамаме, репчатый лук, зелёный лук / 520 г.

KAKIAGE UDON

Wheat noodles, dashi broth, tempura vegetables (oyster mushrooms, cilantro, onion, corn, carrot) / 520 gr

510



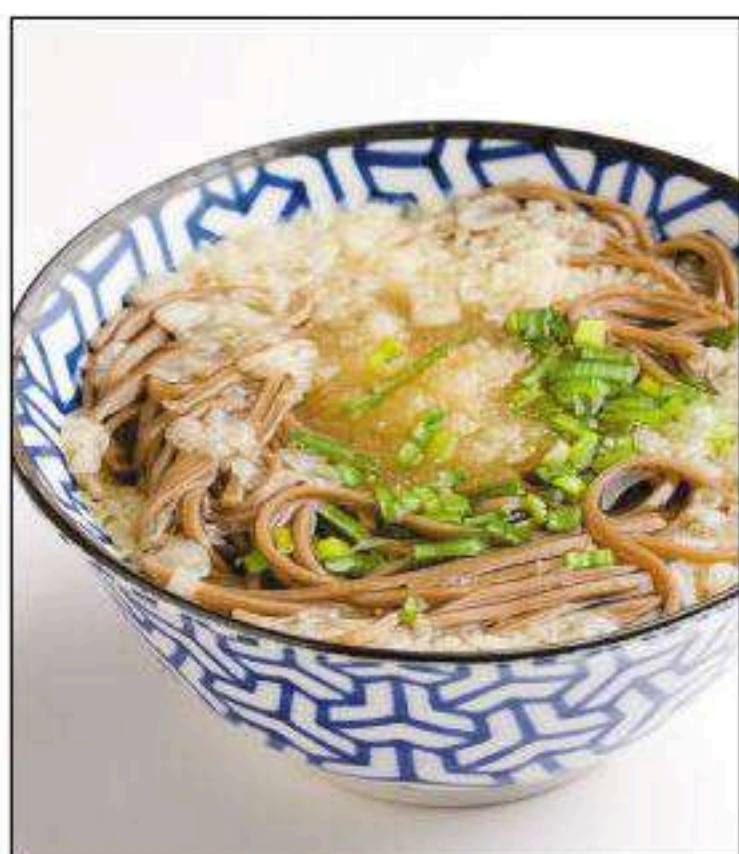
ЛАПША

- めん -

ГРЕЧНЕВАЯ СОБА

Соба в Японии — это тонкая гречневая или пшеничная лапша. Существует 2 вида soba: Тюка-Соба и Нихон-Соба. Первая пришла из Китая и это, по сути, рамен. Нихон-Соба — традиционная японская гречневая лапша.

お食事



ДАСИ СОБА

Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, зелёный лук, соевый соус, дайкон / 370 г.

DASHI SOBA

Buckwheat noodles, dashi broth, daikon / 370 gr

435



ЭБИ ТЕМПУРА СОБА

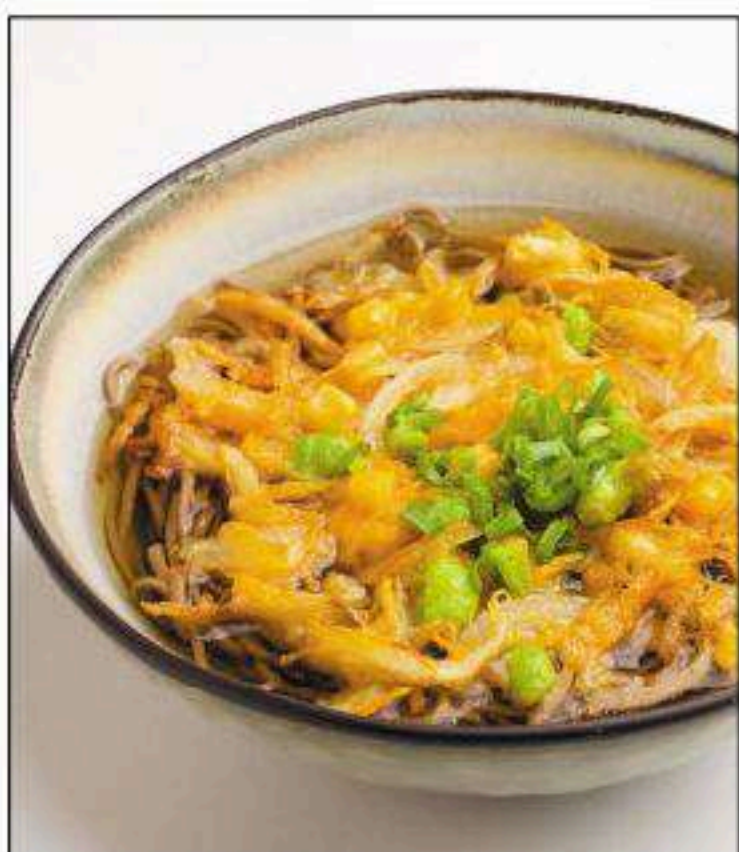
Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, креветки в темпуре, дайкон, зелёный лук / 420 г.

EBI TEMPURA SOBA

Buckwheat noodles, katsuo dashi broth, tempura prawns / 420 gr

570

カラオケ



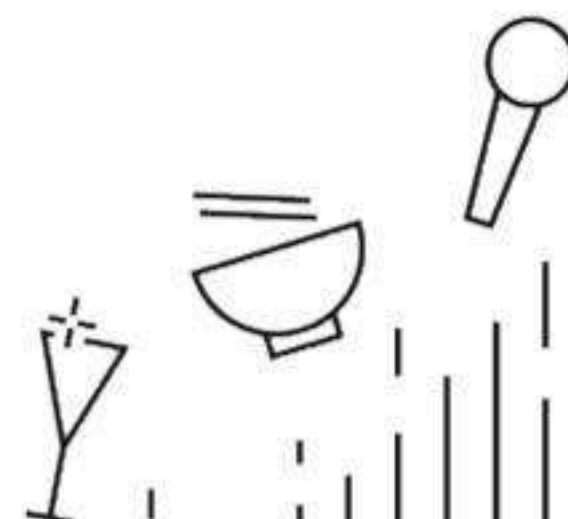
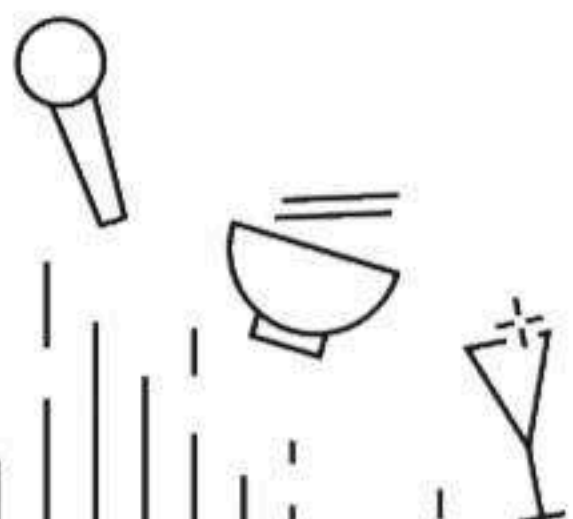
КАКИАГЕ СОБА

Гречневая лапша, бульон на водорослях Комбу и стружке японского тунца Кацуобуси, овощи в темпуре (вешенки, кукуруза и морковь, кинза, лук), бобы эдамаме, репчатый лук, зелёный лук / 420 г.

KAKIAGE SOBA

Buckwheat noodles, dashi broth, tempura vegetables (oyster mushrooms, cilantro, corn, onion, carrot) / 420 gr

510



ДОНБУРИ

- どんぶりもの -

Эти блюда получили свое название благодаря посуде, в которой подаются — чаше донбури. Основой блюда является рис, в дополнение к которому идут самые разные ингредиенты: от карри до угря.

お食事



РИС ОТВАРНОЙ 
150 г.

BOILED RICE
150 gr

230



РИС ЖАРЕННЫЙ
Рис, имбирное масло, жареное яйцо, зелёный лук / 250 г.

FRIED RICE
Rice, ginger oil, fried egg, green onions / 250 gr

460



**ЧИКИН КАЦУ
КАРЭ РАЙСУ**
Рис, куриная отбивная в хрустящей панировке, японский соус Карри с овощами / 540 г.

**CHICKEN KATSU
CURRY RICE**
Rice, fried breaded chicken fillet, Japanese curry sauce with vegetables / 540 gr

750



ЯКИ КАРРИ
Рис, японский карри, моцарелла, майонез / 300 г.

YAKI CURRY
300 gr

570



КАРЭ РАЙСУ
Рис, японский соус Карри с овощами / 400 г.

CURRY RICE
Rice, Japanese curry, vegetables / 400 gr

600

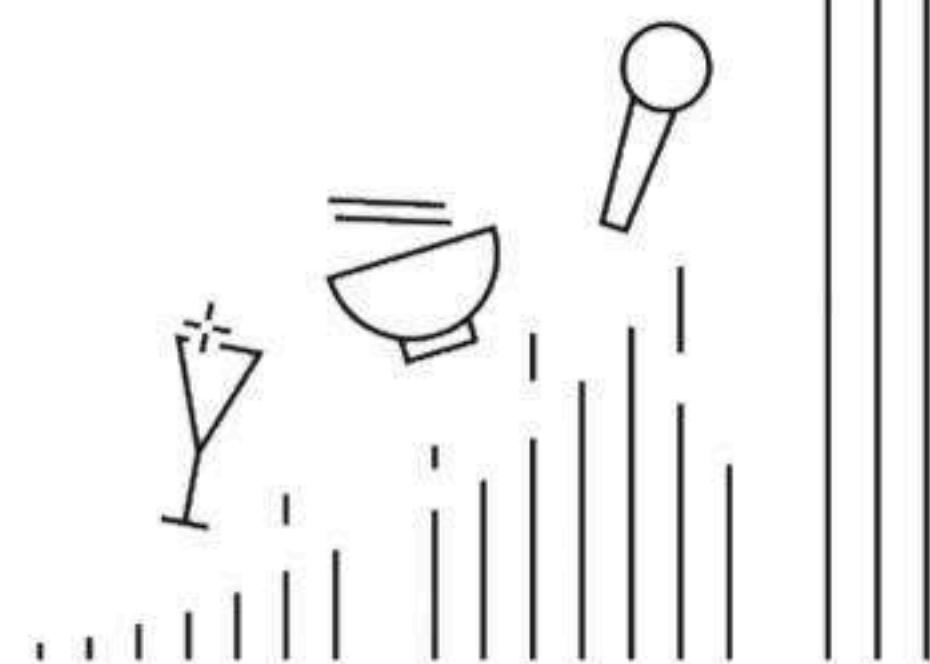
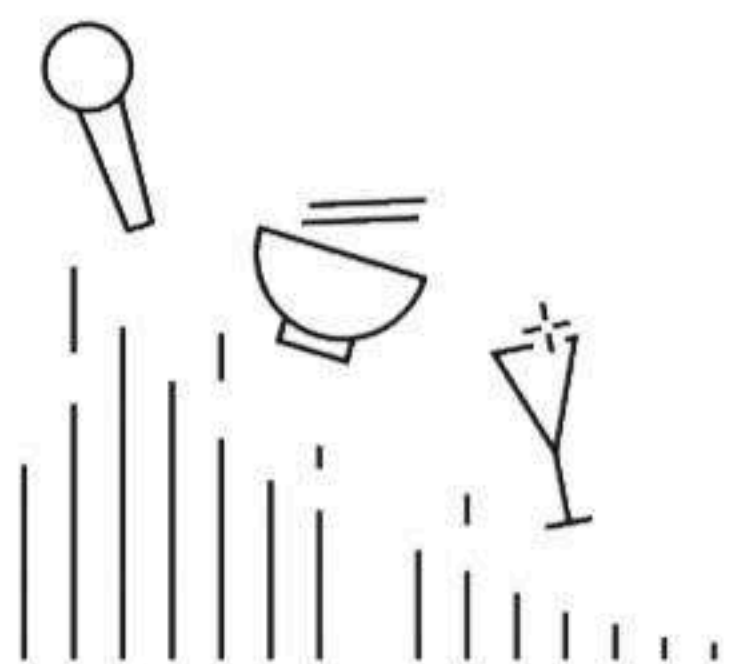


ТОНКАЦУ КАРЭ РАЙСУ
Рис, свиная отбивная в хрустящей панировке, японский соус Карри с овощами / 420 г.

TONKATSU CURRY RICE
Rice, fried breaded pork chop, Japanese curry with vegetables / 420 gr

780

カラオケ



ДОНБУРИ

- どんぶりもの -

お食事

カラオケ

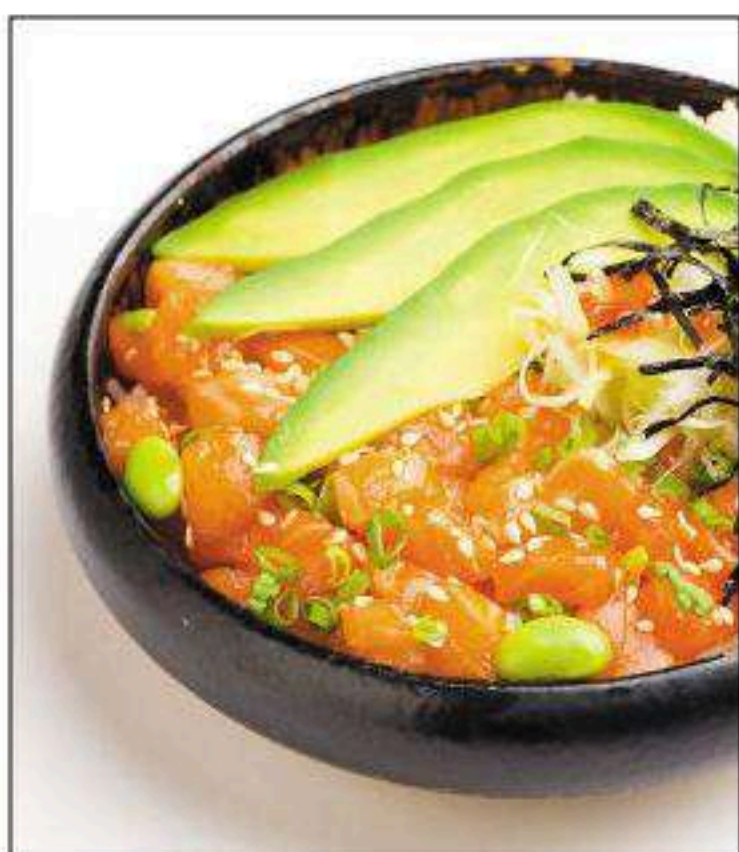


РИС С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Рис, лосось, авокадо, красная икра, кунжут, нори, зелёный лук, бобы эдамамэ, соус на основе соевого, кунжут / 300 г.

RICE WITH SALMON AND AVOCADO

Rice, salmon, avocado, red caviar, Edamame beans, sesame, nori, green onions / 300 gr

860

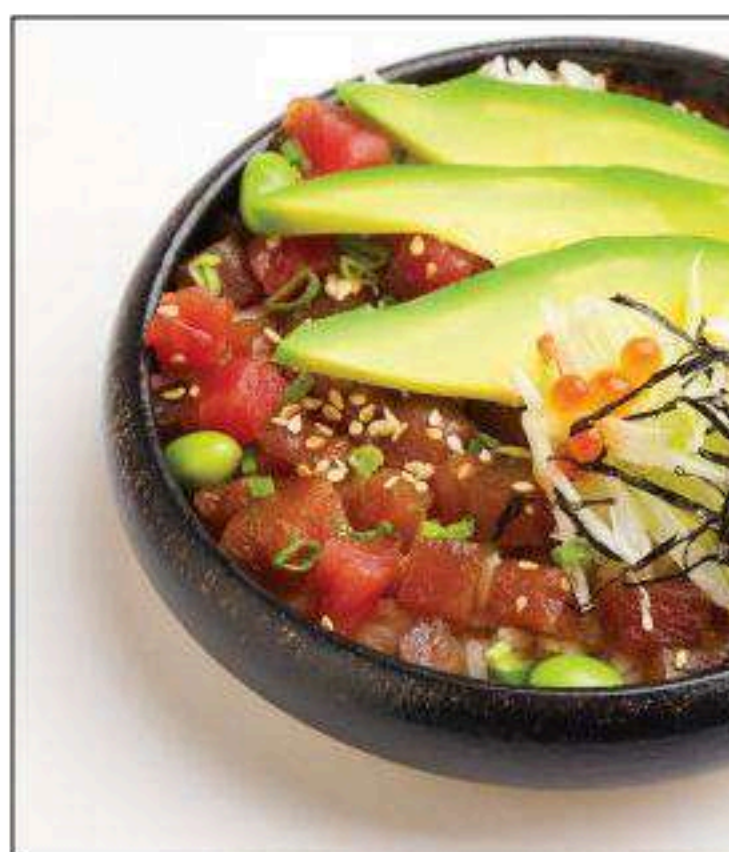


РИС С ТУНЦОМ И АВОКАДО

Рис, тунец, авокадо, красная икра, нори, зелёный лук, бобы эдамамэ, соус на основе соевого, кунжут / 300 г.

RICE WITH TUNA AND AVOCADO

Rice, tuna, avocado, red caviar, Edamame beans, nori, green onions / 300 gr

810



РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ

Рис, кальмар, креветки, мидии, осьминог, морской гребешок, филе окуня, кунжут, красная икра, зелёный лук / 400 г.

RICE WITH SEAFOOD

Rice, squid, prawns, mussels, octopus, scallop, sea bass fillet, sesame, red caviar, green onions / 400 gr

830



УНАГИДОН

Рис, японский угорь, сычуаньский перец, соус терияки, бобы эдамамэ, нори, яичный омлет, кунжут, зелёный лук / 310 гр.

UNAGI DON

Rice, Japanese eel, Sichuan pepper, teriyaki sauce, edamame beans, nori, egg omelette, sesame, green onions / 310 g.

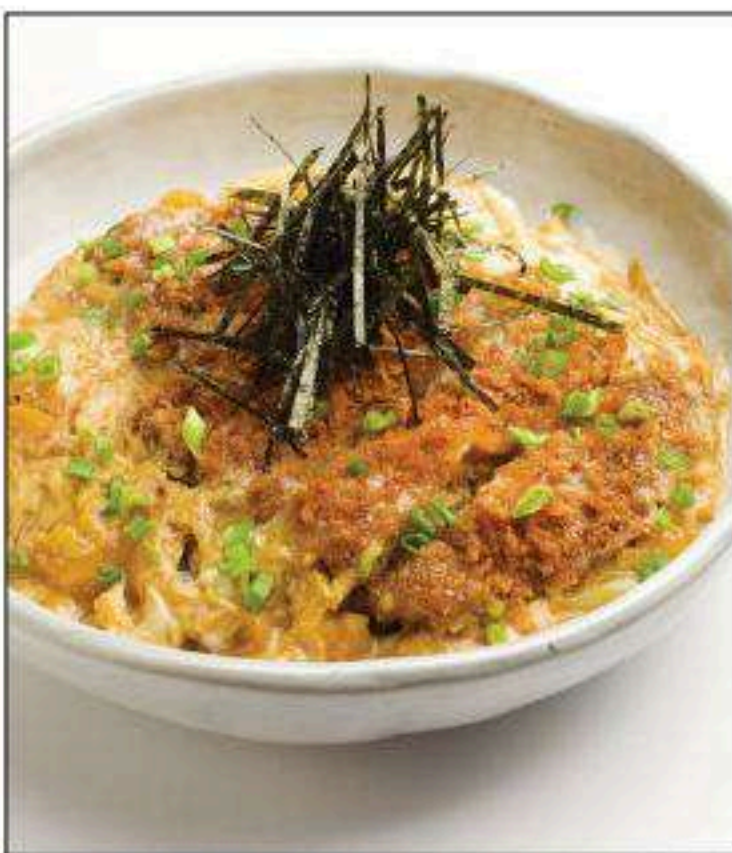
900

ДОНБУРИ

- どんぶりもの -

お食事

カラオケ



КАЦУДОН

Рис, отбивная из свинины, полужидкое яйцо, водоросли нори, репчатый лук, зелёный лук / 550 г.

KATSUDON

Rice, pork chop, egg, seaweed nori, onions, green onions / 550 gr

730



ГЮДОН

Рис, маринованные ломтики говядины, жаренные с луком, фунчоза, имбирь, масло чили, желток / 460 г.

GYUDON

Rice, simmered beef and onion, dashi broth, raw egg, green onions / 460 gr

830



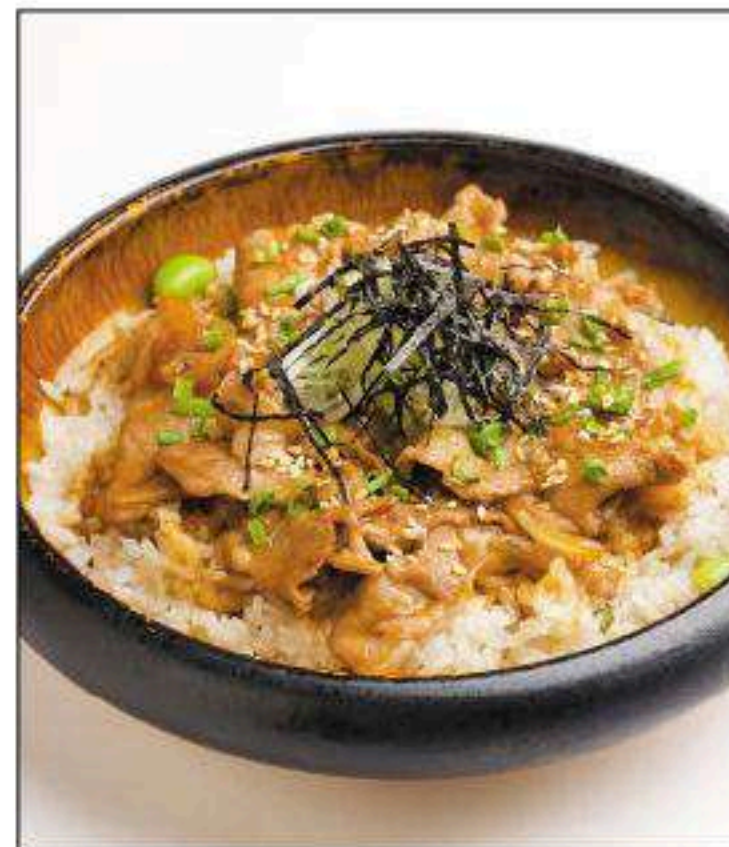
ОЯКОДОН

Куриное бедро, куриная кожа, лук репчатый, бульон даси, соевый соус, рис, яйцо куриное, имбирь маринованный, лук зелёный / 470 г.

OYAKODON

Rice, simmered chicken and egg, soy sauce, green onions / 470 gr

600



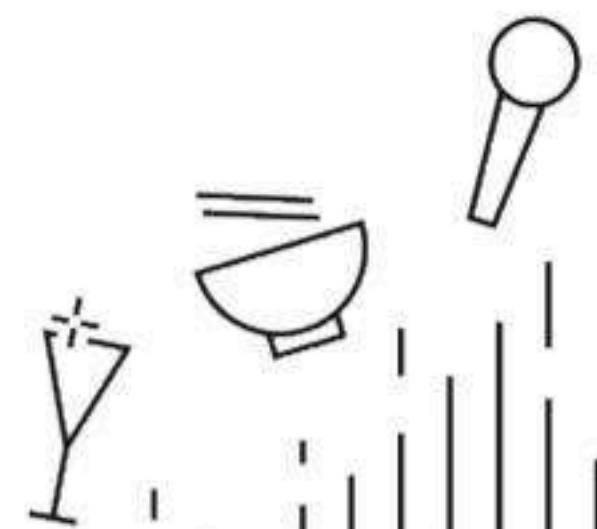
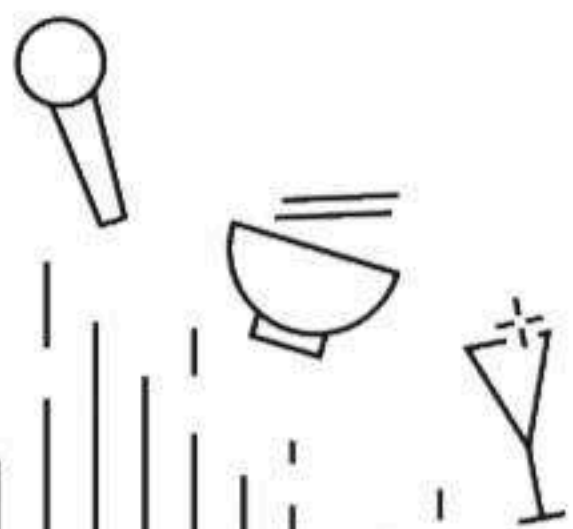
СЁГАЯКИ

Рис, свинина, соус Сёгаяки, кунжут, зелёный лук, бобы эдамамэ / 370 г.

SHOGAYAKI

Rice, pork, Shogayaki sauce, sesame, green onions, Edamame beans / 370 gr

710

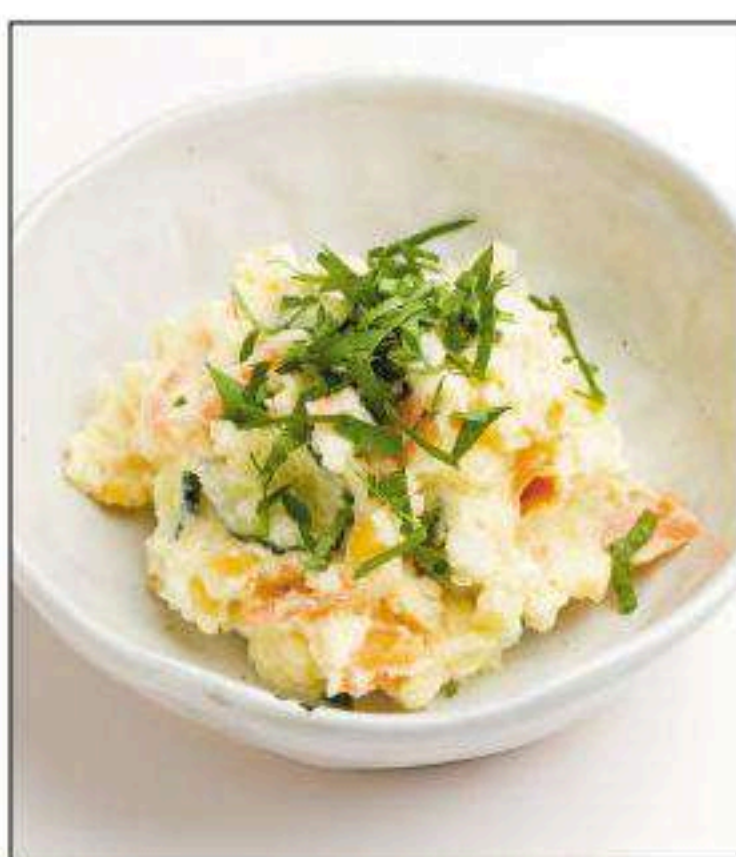


САЛАТЫ

- サラダ -

お食事

カラオケ



КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

Картофель, морковь, кукуруза, яйцо, свежие огурцы, майонез, петрушка / 150 г.

JAPANESE POTATO SALAD

Potato, carrot, corn, egg, fresh cucumbers, mayonnaise, parsley / 150 gr

310



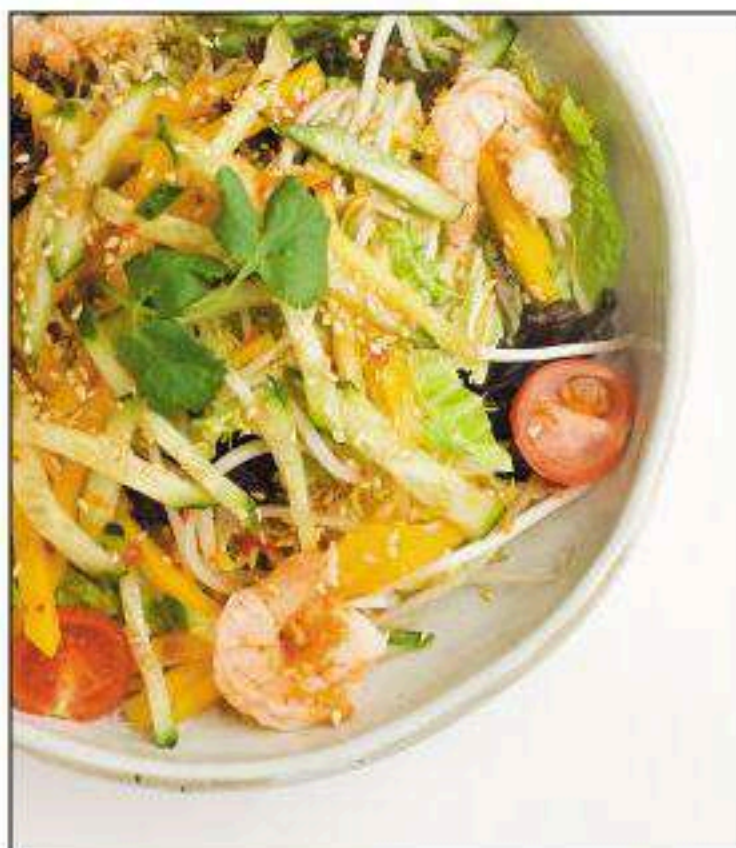
ЧУККА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Чукка, кунжутно-ореховый соус, кунжут / 180 г.

CHUKA WITH PEANUT SAUCE

Chuka, peanut-sesame sauce, sesame / 180 gr

400



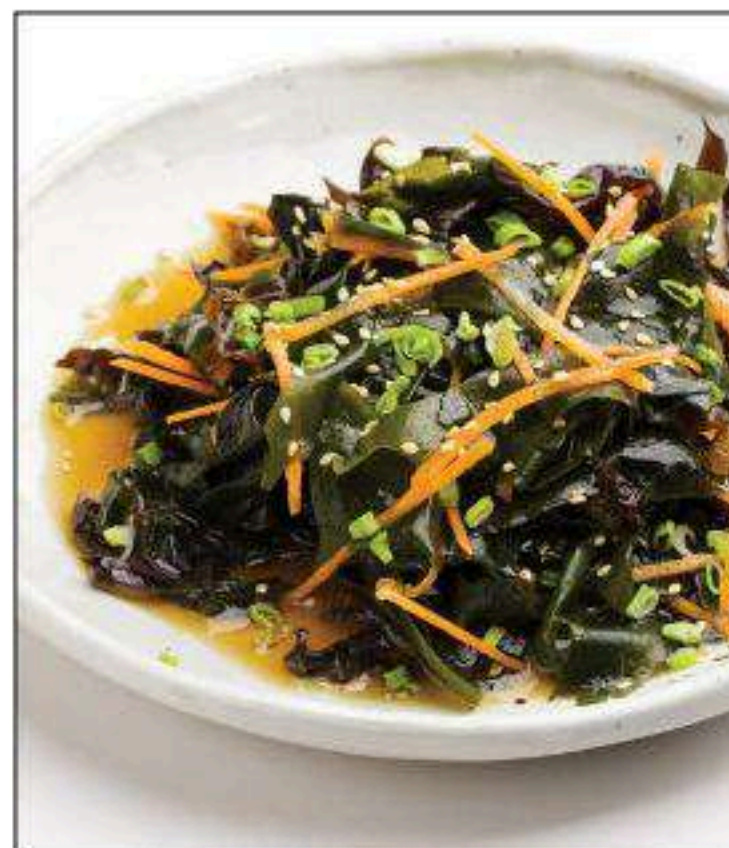
ТАЙСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Микс салатов, фунчоза, манго, креветки, свежий огурец, ростки сои, помидоры черри, кинза, соус сладкий чили / 240 г.

THAI SALAD WITH PRAWNS

Salad mix, mango, prawns, funchose, fresh cucumbers, cherry tomatoes, soybean sprouts, coriander, sweet chili sauce / 240 gr

710



САЛАТ С ВАКАМЭ

Водоросли Вакамэ, маринованные древесные грибы, морковь, зелёный лук, кунжут, лимонно-кунжутный соус / 200 г.

WAKAME SALAD

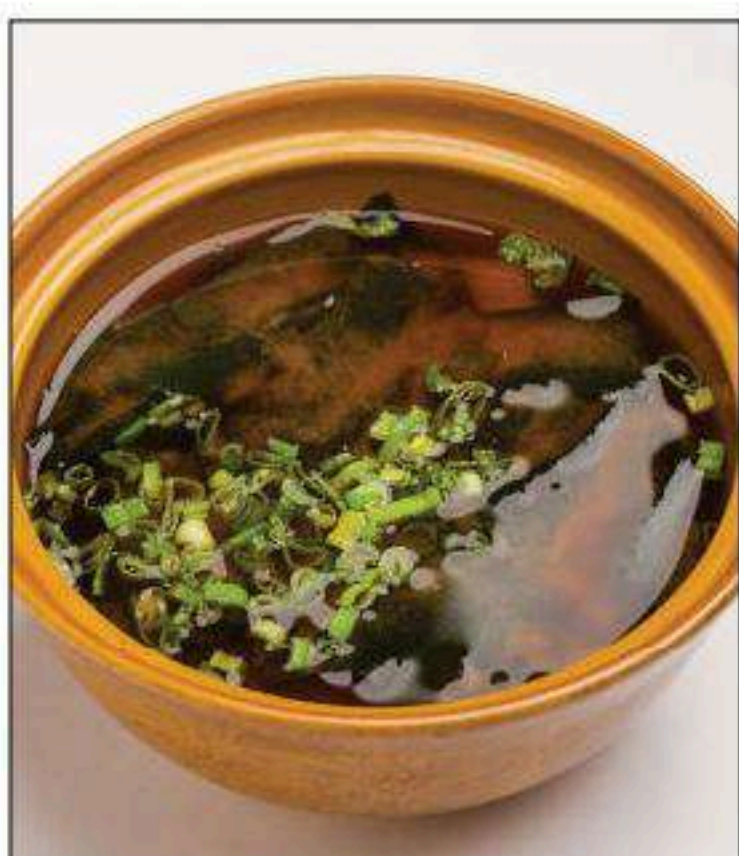
Seaweed Wakame, pickled shiitake, carrot, sesame / 200 gr

480

СУПЫ

- スープ -

お食事



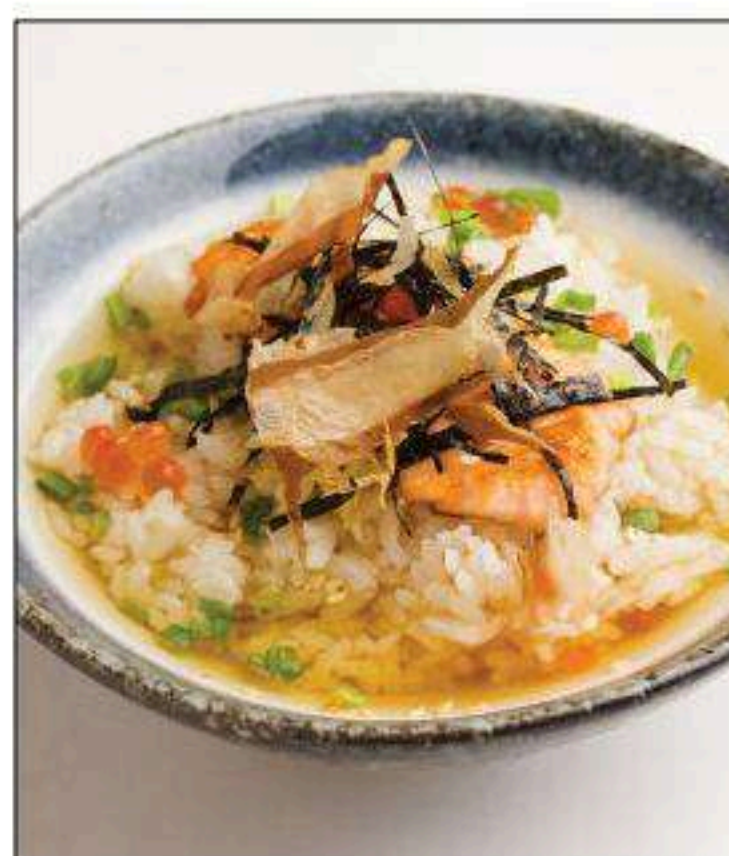
МИСО-СУП С ДАЙКОНОМ

Бульон на дайконе, дайкон, паста мисо, зелёный лук, водоросли Вакамэ / 230 г.

MISO SOUP WITH DAIKON

Dashi broth, daikon, miso paste, green onions, seaweed / 230 gr

330



ОТЯДЗУКЭ

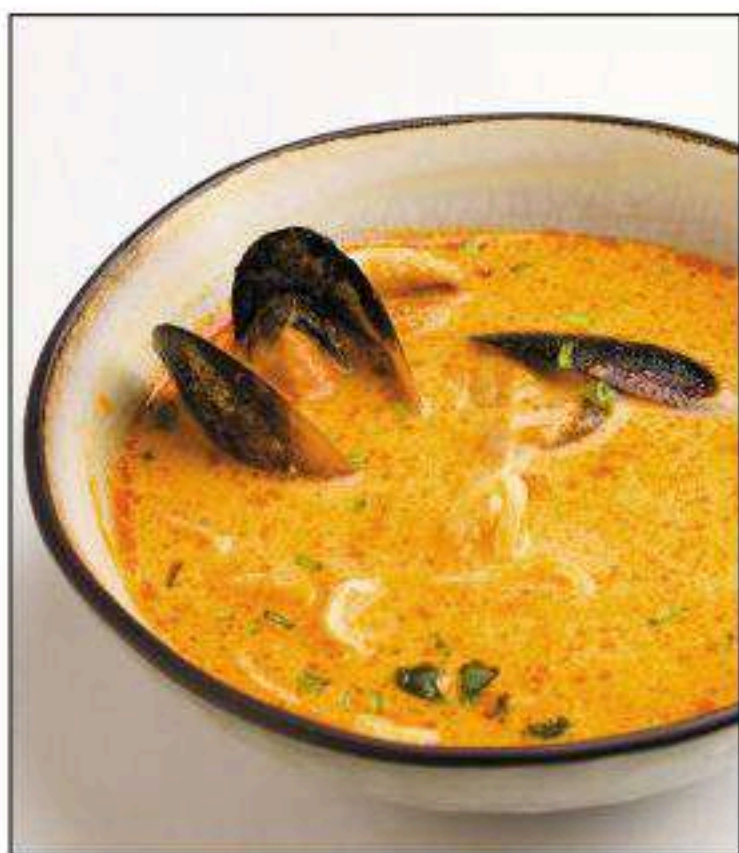
Рис, бульон Даси, икра, филе лосося, стружка тунца Кацуобуси, красная икра / 300 г.

OCHAZUKE

Rice in dashi broth, salmon, dried bonito flakes / 300 gr

630

カラオケ



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

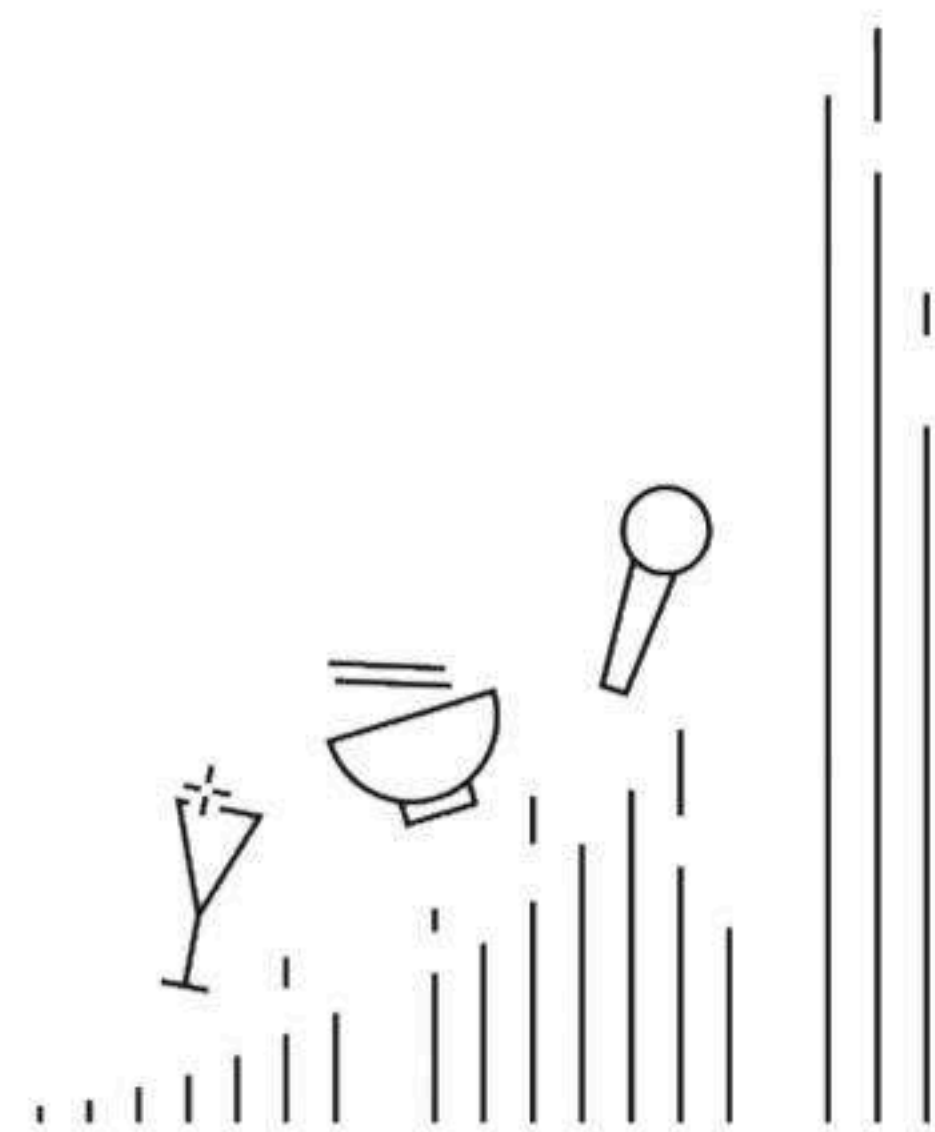
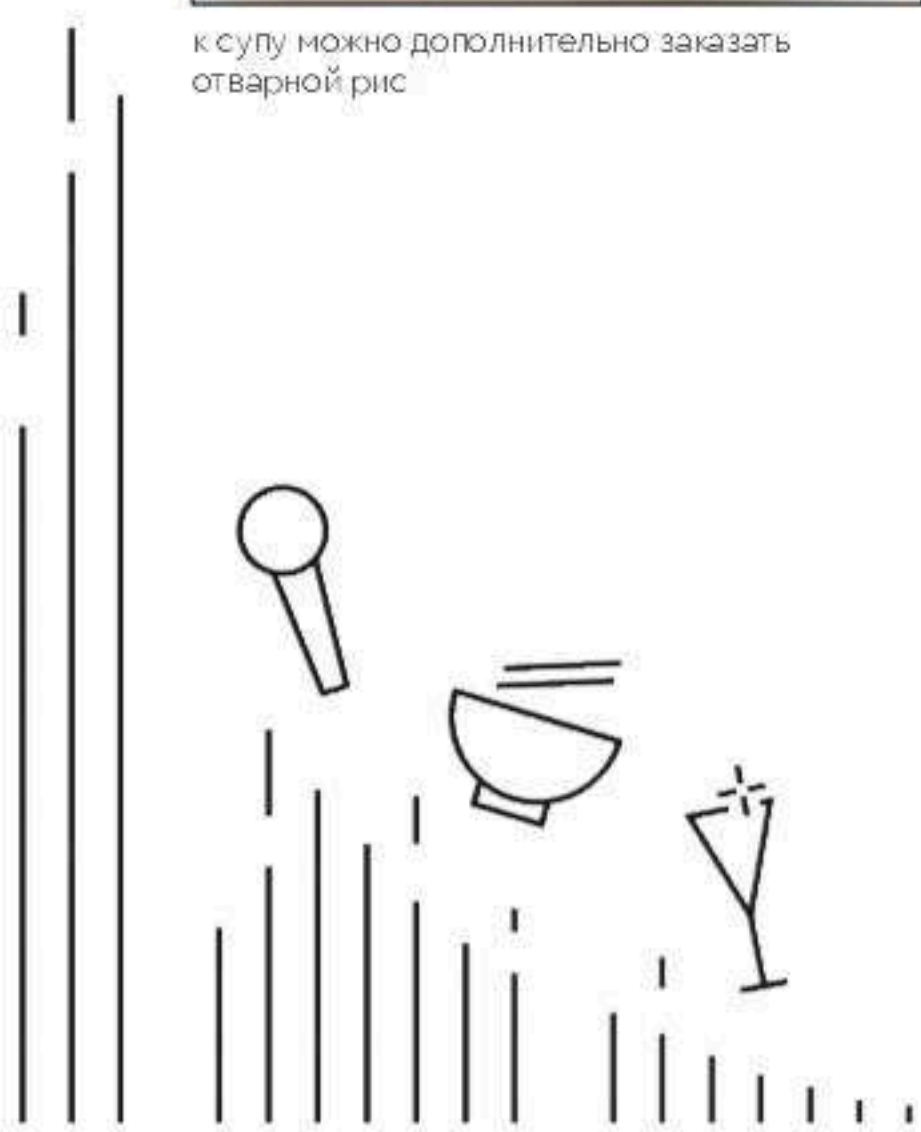
Кальмар, морской гребешок, креветки, мидии, осьминог, филе скуны, вешенки, бульон Том-ям, кинза, зелёный лук / 350 г.

TOM YUM WITH SEAFOOD

Squid, scallop, prawns, mussels, octopus, sea bass fillet, oyster mushrooms, Tom-Yum broth, coriander, green onions / 350 gr

730

к супу можно дополнительно заказать отварной рис



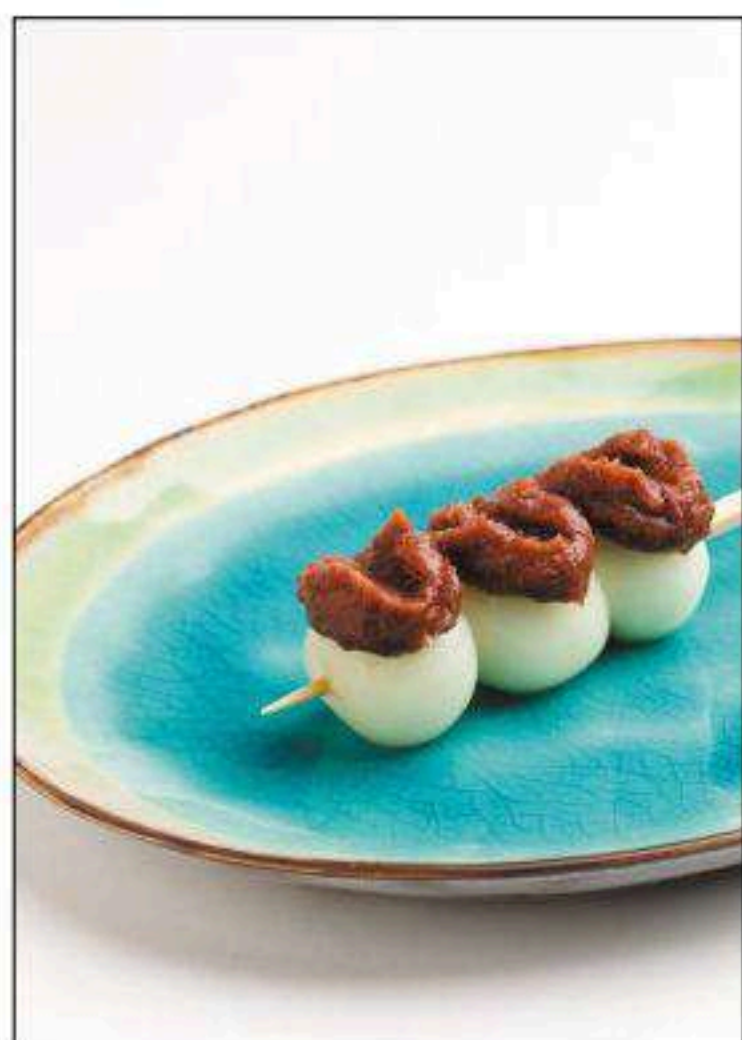
СЛАДКОЕ

- スイーツ -

Знакомьтесь с традиционными японскими десертами, бóльшую часть из которых можно попробовать только в Izumi. В нашем меню нашлось место как культовым Данго, Хлопковому чизкейку и Кастелла, так и авторским Тирамису Маття и Малиновому роллкейку, которые мы готовим каждое утро. А два вида Моти с адзуки привозим прямиком из Токио.

お食事

カラオケ



АНКО-ДАНГО 🌿
Теплые шарики из молотого риса со сладкой пастой Адзуки из красных бобов / 125 г.

ANKO DANGO
Rice dumplings with red bean paste / 125 gr

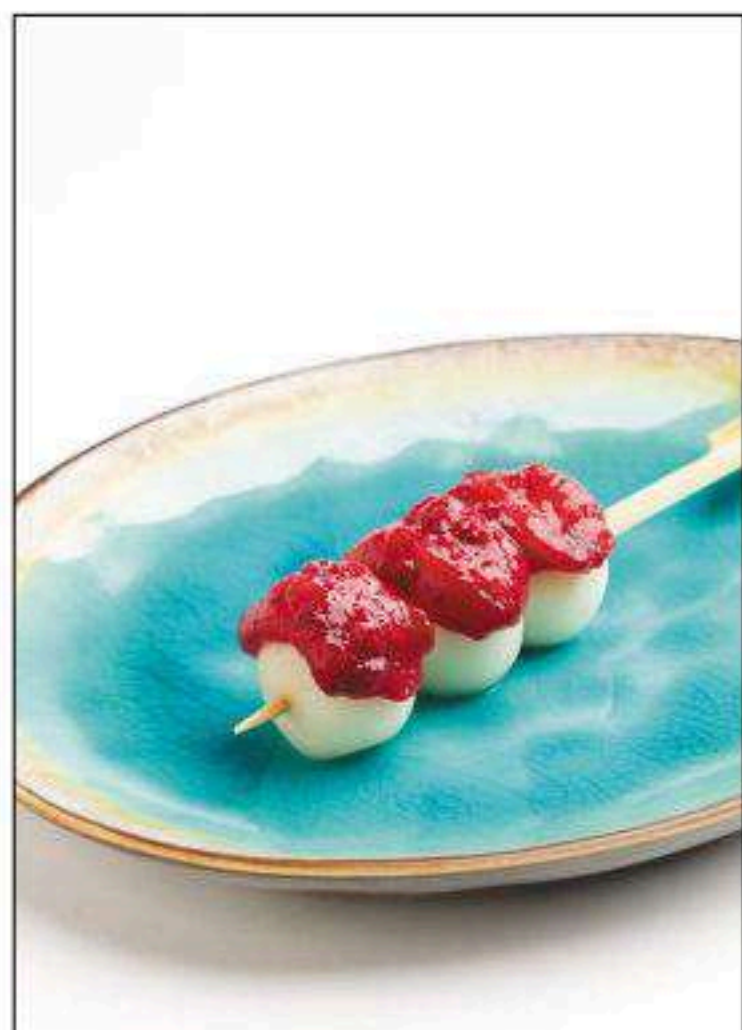
400



МИТАРАСИ-ДАНГО 🌿
Теплые шарики из молотого риса, политые карамелизированным соевым соусом / 125 г.

MITARASHI DANGO
Rice dumplings smothered in sweet soy glaze / 125 gr

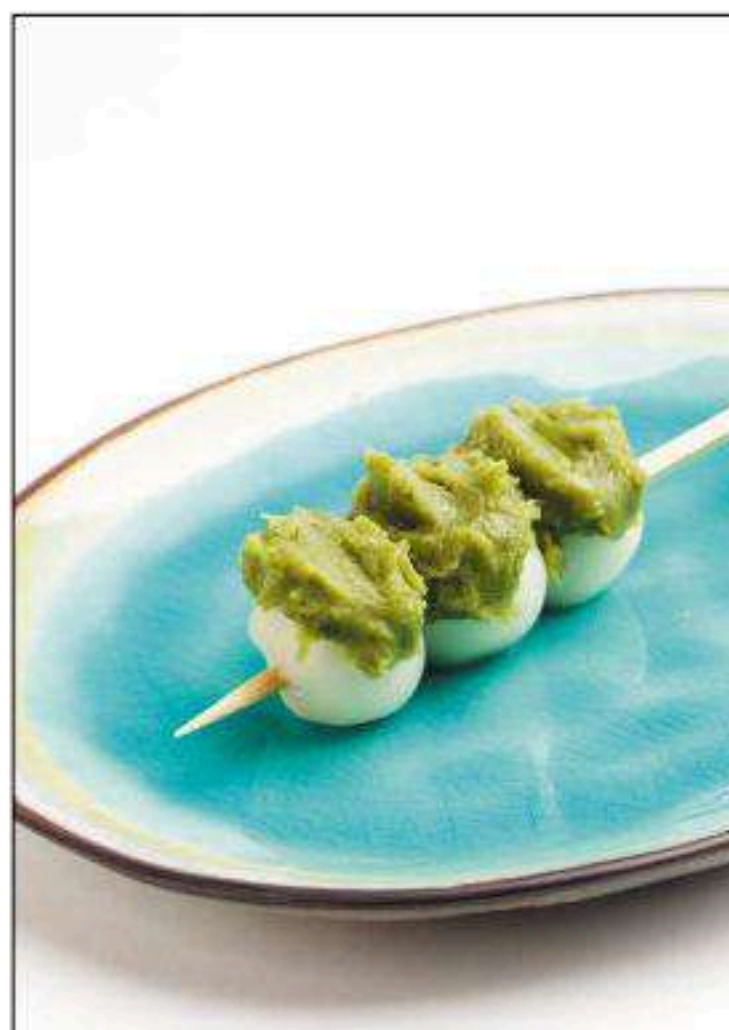
400



БРУСНИКА-ДАНГО 🌿
Теплые шарики из молотого риса с пастой Адзуки из красных бобов и брусники / 125 г.

COWBERRY DANGO
Rice dumplings with white bean paste and cowberry jam / 125 gr

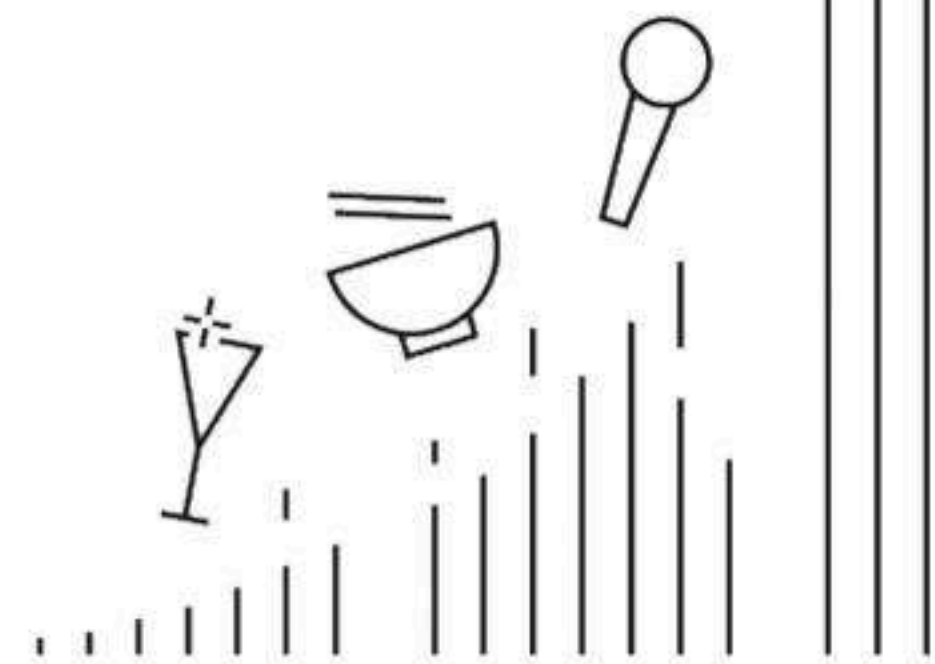
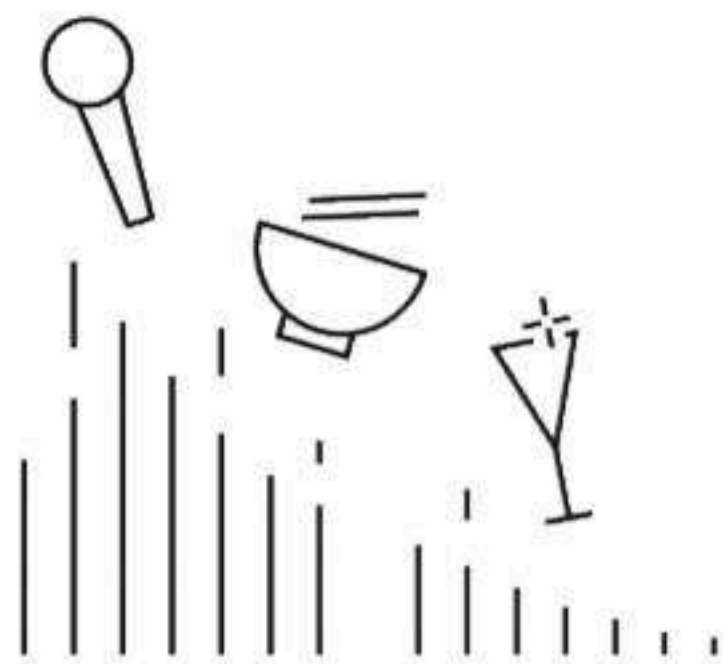
400



МАТТЯ-ДАНГО 🌿
Тёплые шарики из молотого риса с пастой из белой фасоли и чая маття / 125 г.

MATCHA DANGO
Rice dumplings with white bean paste and matcha tea / 125 gr

400



СЛАДКОЕ

- スイーツ -



КАСТЕЛЛА
Традиционный японский бисквит на миндальной и пшеничной муке, мёд, сусальное золото / 87 г.

CASTELLA CAKE
Sponge cake with almond and wheat flour, honey, gold leaf / 87 gr

500



ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК
Японский хлопковый чизкейк на основе сливочного творога / 110 г.

JAPANESE CHEESECAKE
Japanese cotton cheesecake based on creamy cottage cheese, eggs and flour / 110 gr

520

お食事



МАЛИНОВЫЙ РОЛЛ-КЕЙК С РОЗОЙ
Малиновый бисквит, сливочный крем с малиной и экстрактом розы, свежая малина / 107 г.

ROLL CAKE WITH RASPBERRIES
Sponge cake rolled up with raspberries and rose syrup cream / 107 gr

600



ТИРАМИСУ МАТТЯ
Савоярди с чаем Маття, взбитый крем из сливочного сыра Маскарпоне и сливок, чай Маття / 170 г.

MATCHA TIRAMISU
Classic tiramisu with mascarpone and matcha tea / 170 gr

600

カラオケ



ИТИГО РОЛЛ-КЕЙК
Бисквит, сливочный крем, свежая клубника / 110 г.

STRAWBERRY ROLL CAKE
Sponge cake rolled up with cream and strawberry / 110 gr

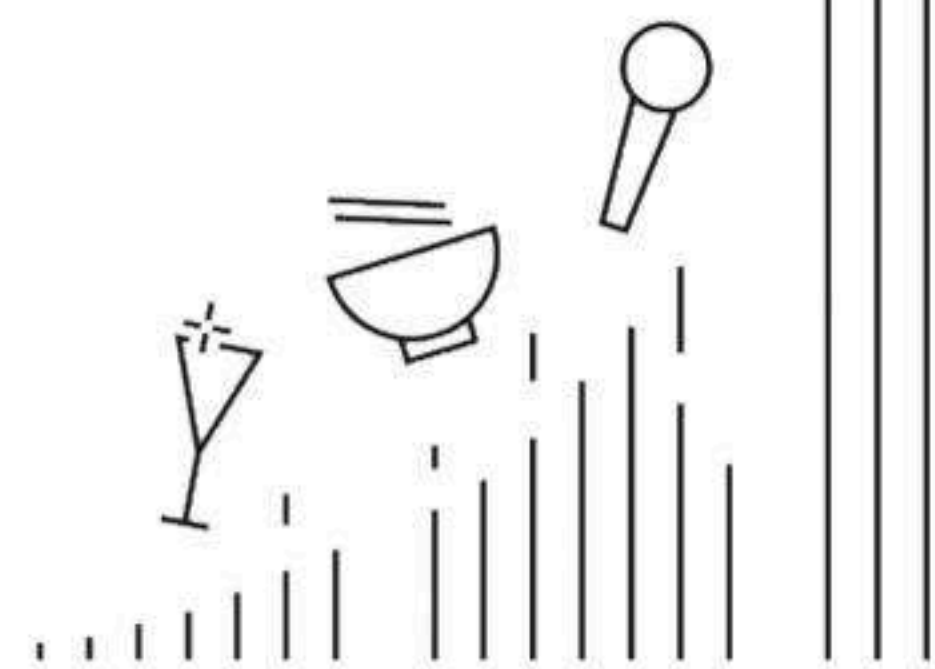
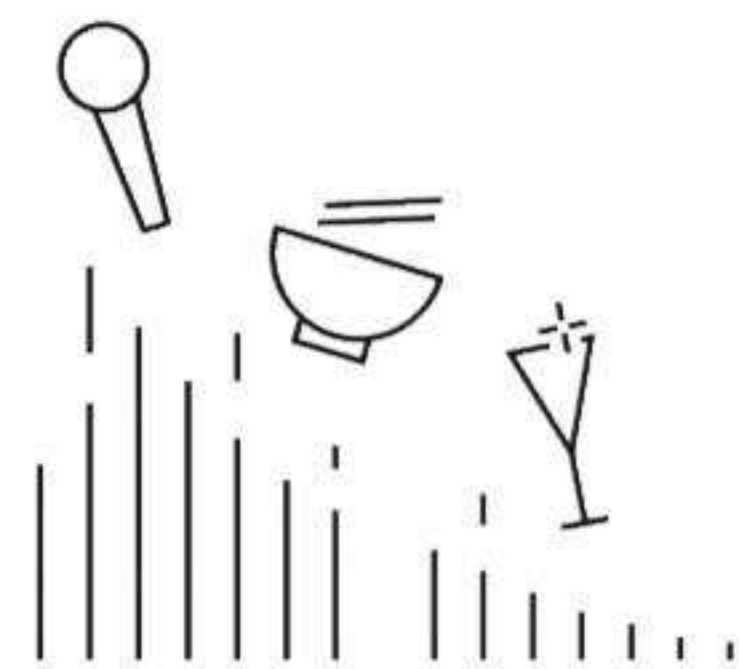
600



МАТТЯ РОЛЛ-КЕЙК
Бисквит с чаем маття, сливочный крем, паста адзуки, цветы из марципана / 110 г.

MATCHA ROLL CAKE
Sponge cake rolled up with matcha cream and sweet anko beans paste / 110 gr

550



СЛАДКОЕ

-スイーツ-

お食事

カラオケ



ТАЙЯКИ АДЗУКИ

Рыбка из теста со сладкой пастой Адзуки из красных бобов / 90 г.

TAIYAKI AZUKI
Fish-shaped pancake filled with azuki beans / 90 gr

410

ТАЙЯКИ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Рыбка из теста с начинкой из яблока, корицы, грецкого ореха и изюма / 90 г.

ТАЙЯКИ МАТТЯ-АНКО
Рыбка из теста со сладкой пастой из белой фасоли и чая матча / 90 г.

ТАЙЯКИ С БАНАНОМ И НУТЕЛЛОЙ
Рыбка из теста с начинкой из банана, шоколадной пасты, кокосовой стружки и корицы / 90 г.

ТАЙЯКИ С БРУСНИЧНЫМ КРЕМОМ
Рыбка из теста с начинкой из брусники / 90 г.

410

TAIYAKI APPLE STRUDEL

Fish-shaped pancake filled with apple, cinnamon, walnut and raisin / 90 gr

TAIYAKI MATCHA ANCO
Fish-shaped pancake filled with white beans paste and matcha tea / 90 gr

TAIYAKI WITH BANANA AND NUTELLA
Fish-shaped pancake filled with banana, Nutella paste, coconut chips and cinnamon / 90 gr

TAIYAKI WITH CRANBERRIES CREAM
Fish-shaped pancake filled with cranberries / 90 gr

410



ДОРАЯКИ

Классический японский медовый блинчик с начинками на выбор

- Адзуки
- Маття
- Брусничный крем

70 г / 210 г
сет 1 шт. / 3 шт.

410

860

DORAYAKI

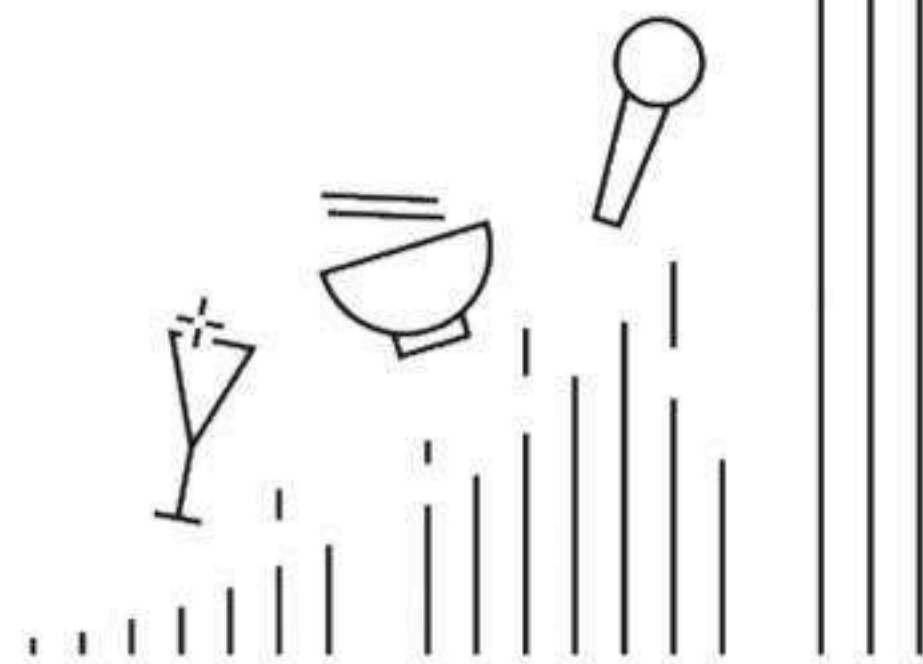
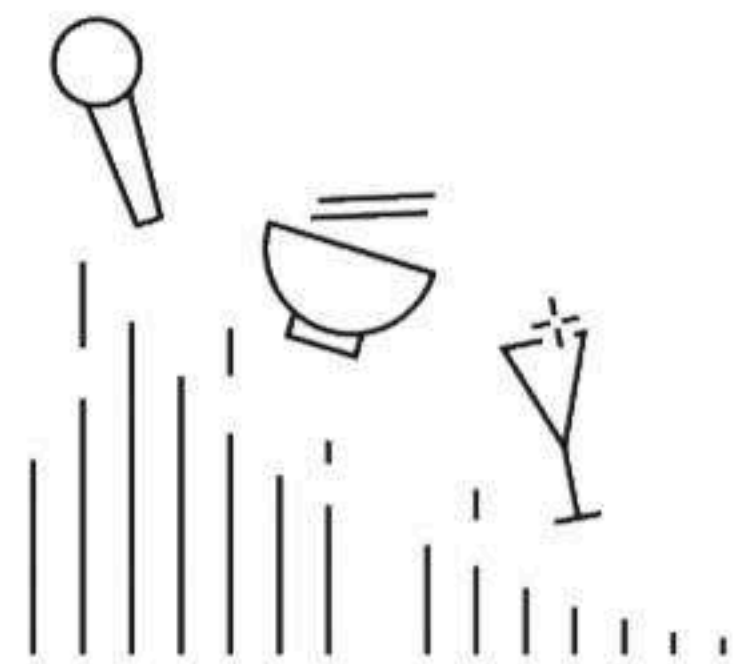
Honey pancake sandwich with

- sweet red bean filling
- white bean paste and matcha tea
- white bean paste and cowberry jam

70 gr / 210 gr

410

860



СЛАДКОЕ

-スイーツ-

お食事

カラオケ



МОТИ ДАЙФУКУ

Традиционные моти с начинкой из сладкой пасты анко. Эти моти мы привозим из Японии. / 100 г.

- Сиро – классическое рисовое тесто
- Куса – рисовое тесто с чаем матча
- Ака – розовое рисовое тесто

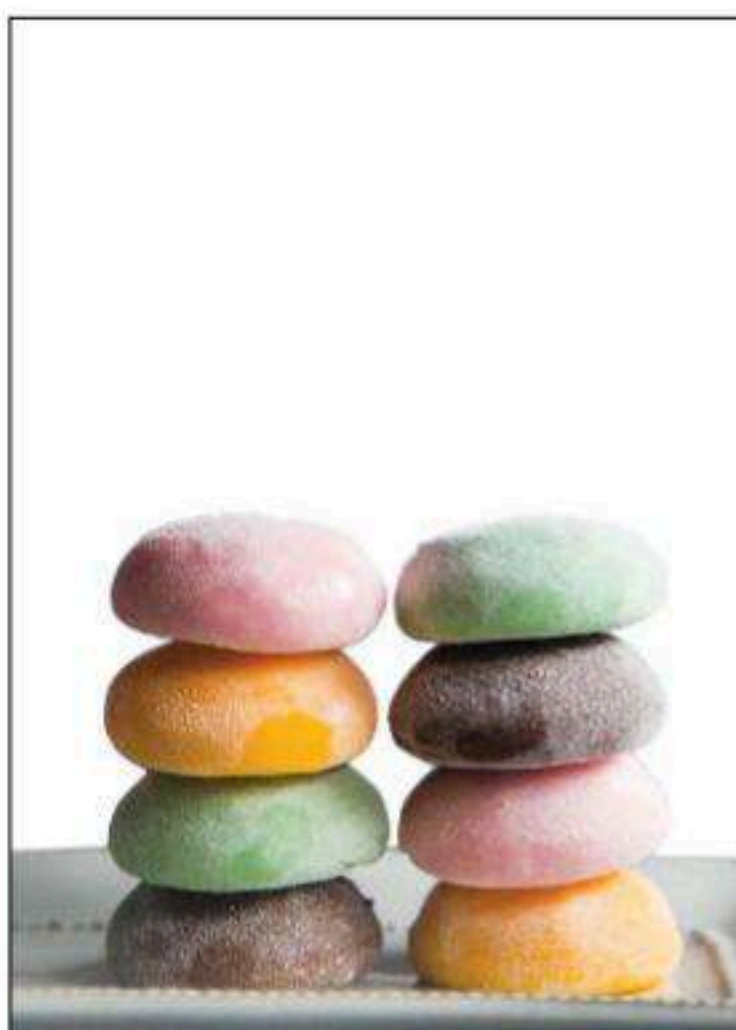
MOCHI DAIFUKU

Rice cake stuffed with sweet red bean paste / 100 gr

- Shiro – classic rice dough
- Kusa – rice dough with matcha tea
- Aka – pink rice dough

450

В порции 1 шт



МОТИ

Десерт в оболочке из тонкого рисового теста / 90 г.

Вкусы:
манго • шоколад с орео • матча
лимон • брусника • чёрная смородина

MOCHI

Flavors to choose from:
chocolate with oreo • mango
matcha • lemon • lingonberry
black currant / 90 gr

500



МЕЛОН ПАН

Популярная в Японии булочка в виде дыни, сладкий хлеб из 2 видов теста: дрожжевого и песочного. / 90 г.

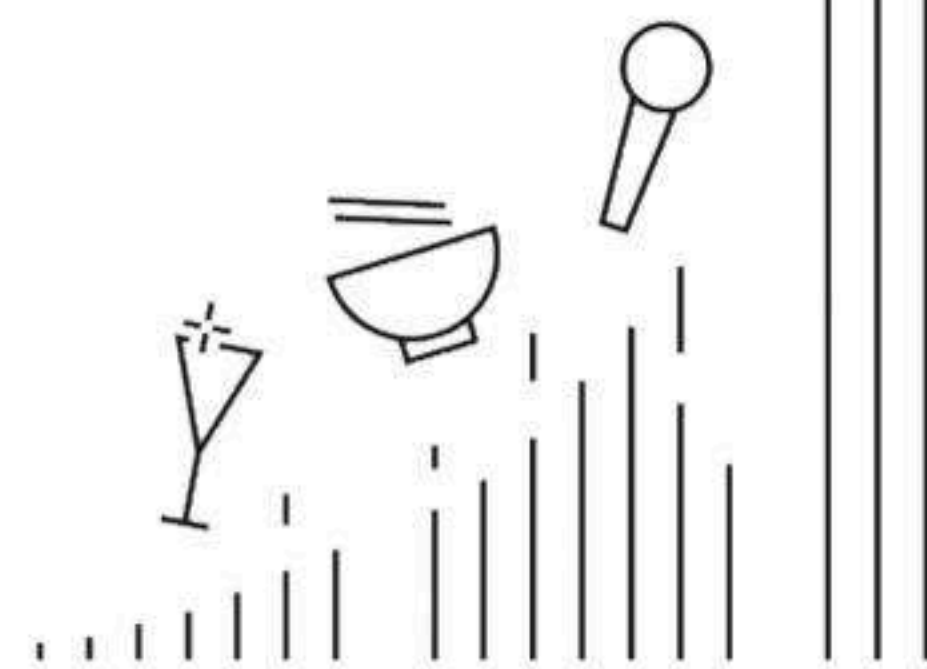
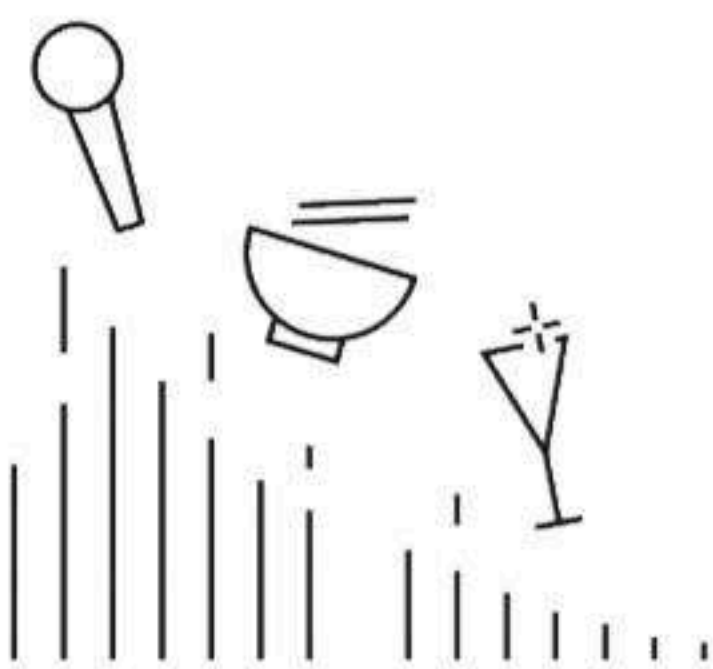
Вкусы:
дыня • шоколад

MELON PAN

Sweet bread covered in a thin layer of crisp biscuit / 90 gr

Flavors: melon • chocolate

350



ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовьте рамен от Кобаяши Кацухико за 5 минут!
Все необходимые ингредиенты упакованы
в фирменную коробку с инструкцией.



ТОНКОЦУ РАМЕН

Все ингредиенты упакованы
в вакуум и коробку с инструкцией
приготовления, кбжу, составом
и ссылкой на японский
плейлист / 820 г.

TONKOTSU RAMEN-KIT

With pork broth, wheat noodle,
pork neck and toppings / 820 gr

860

Срок годности набора - 4 дня.



СЁЮ РАМЕН

Все ингредиенты упакованы
в вакуум и коробку с инструкцией
приготовления, КБЖУ, составом
и ссылкой на японский
плейлист / 740 г.

SHOYU RAMEN-KIT

With chicken broth, wheat noodle,
pork neck and toppings / 740 gr

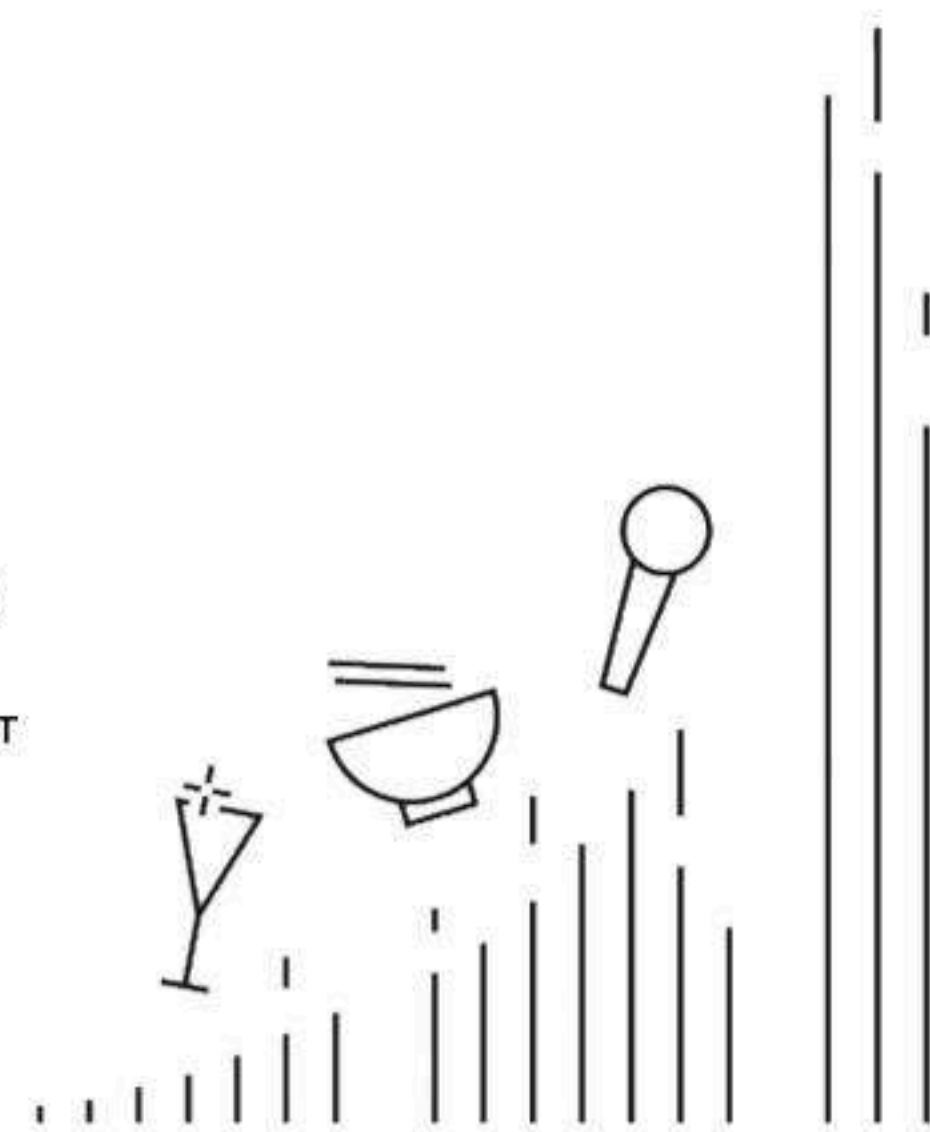
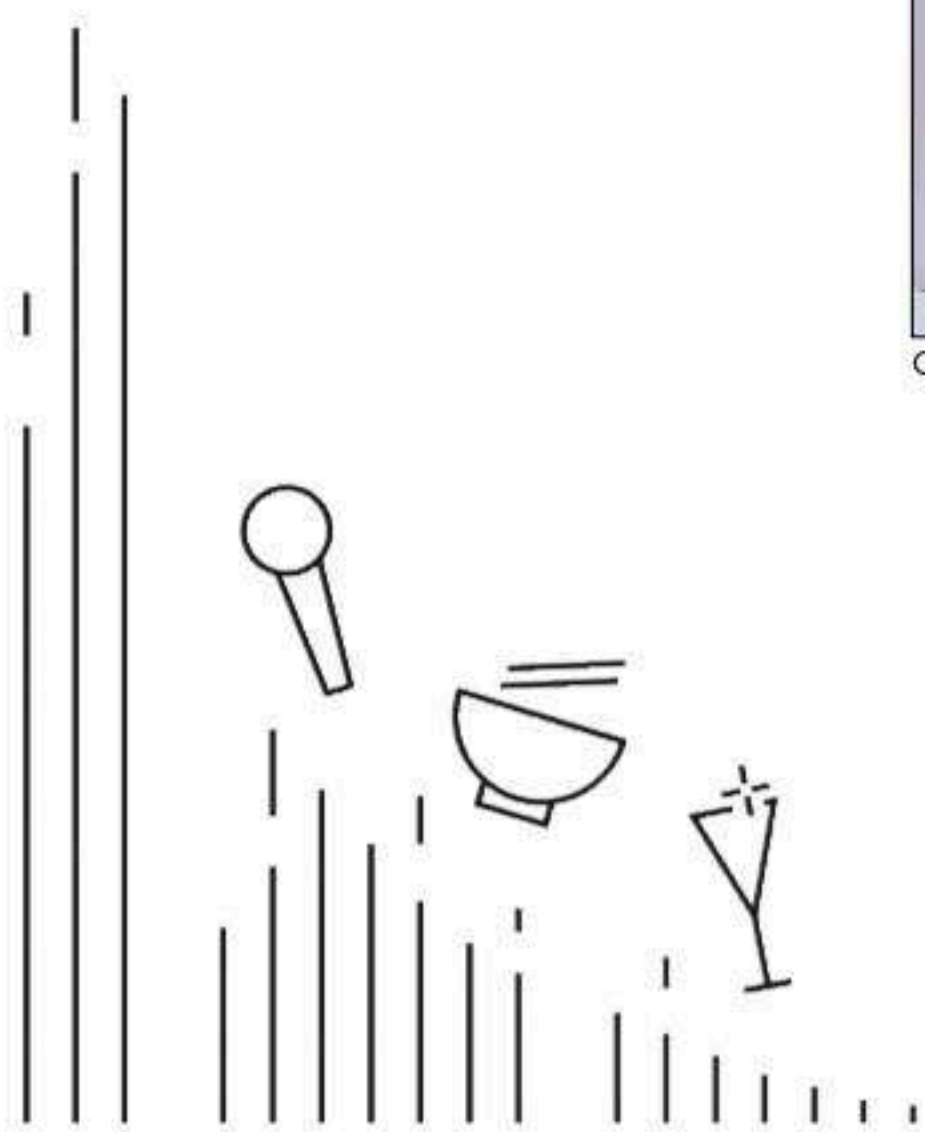
860

Срок годности набора - 4 дня.

Рекомендуем заказывать наборы с основным
курсом блюд, так как вакуумирование
и упаковка ингредиентов в коробку занимают
30-40 минут.

お食事

カラオケ



ДЕСЕРТЫ НА ЗАКАЗ

Кондитеры Izumi могут приготовить любой из японских десертов индивидуально для вас. Оформить заказ на целый десерт нужно не менее, чем за 1 день до планируемой даты.

お食事



**ШОРТКЕЙК
С КЛУБНИКОЙ**
Традиционный шорткейк, который в Японии дарят по праздникам. Японский бисквит со взбитым сливочным кремом, свежая клубника / 950 г

3570



ТИРАМИСУ МАТТЯ
Савоярди с чаем Маття, взбитый крем из сливочного сыра Маскарпоне и сливок, чай Маття / 1308 г.

3780

カラオケ



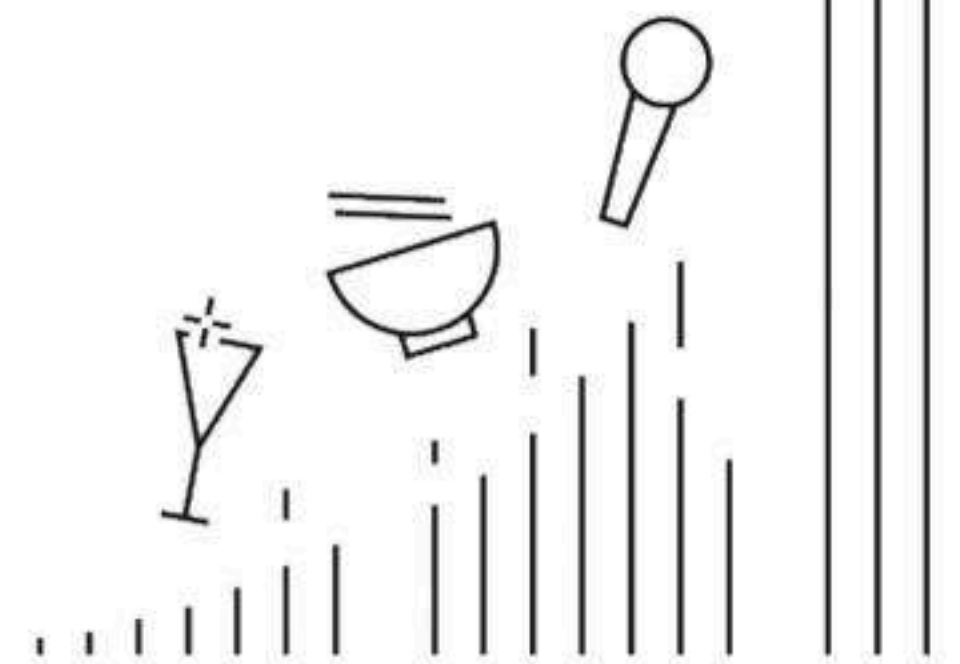
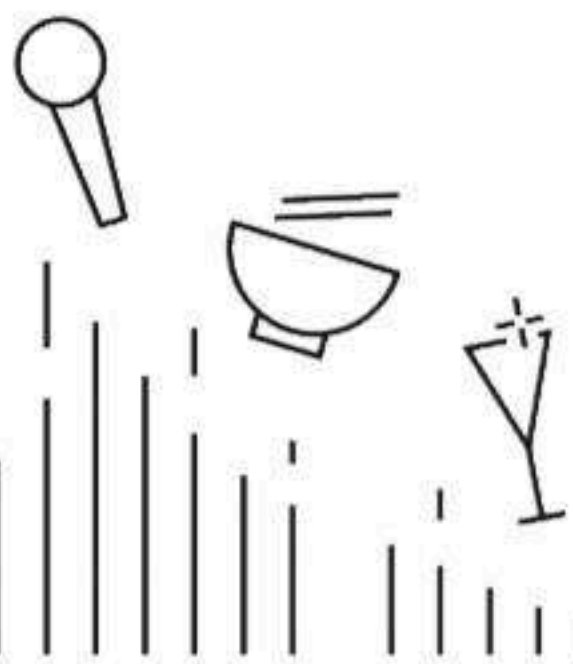
**МАЛИНОВЫЙ
РОЛЛ-КЕЙК С РОЗОЙ**
Малиновый бисквит, сливочный крем с малиной и экстрактом розы, свежая малина / 760 г.

2630

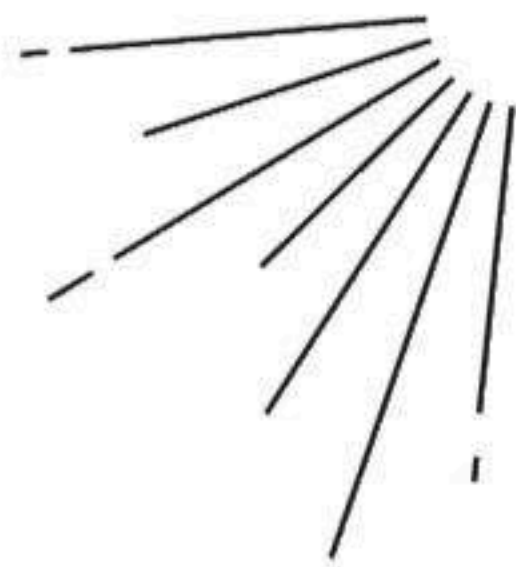
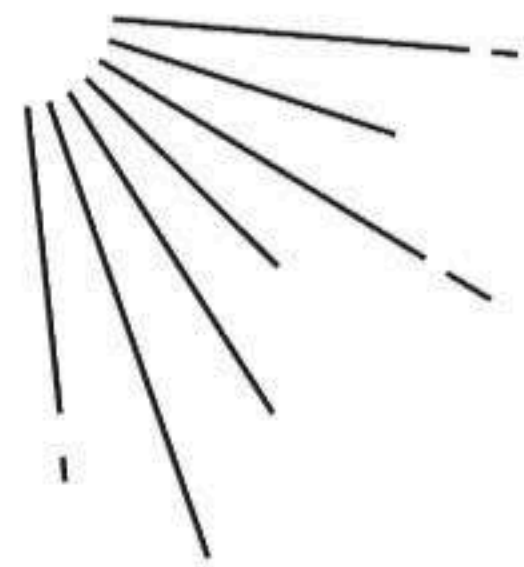


КАСТЕЛЛА
Традиционный японский бисквит на миндальной и пшеничной муке, мёд, сусальное золото / 750 г.

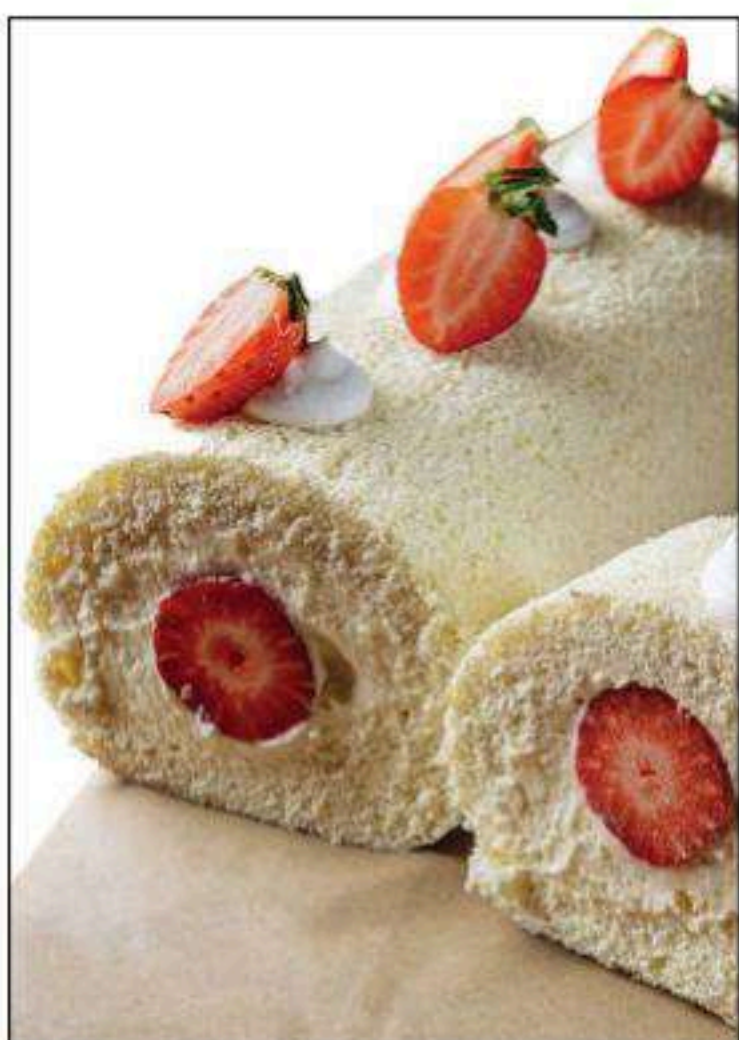
2520



ДЕСЕРТЫ НА ЗАКАЗ



お食事



ИТИГО РОЛЛ-КЕЙК
Бисквит, сливочный крем, свежая клубника / 800 г.

2730



ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК
Японский хлопковый чизкейк на основе сливочного творога / 800 г.

2520

カラオケ



МАТТЯ РОЛЛ-КЕЙК
Бисквит с чаем маття, сливочный крем, паста адзуки, цветы из марципана / 800 г.

2630

