

▼トルコワイン / Şarap / Turkish Wine



【ワインのルーツはトルコに有り】

世界遺産の宝庫、トルコはワイン発祥の地とも言われ、その歴史は紀元前、数千年前まで遡ります。各地の遺跡から醸造工程が伺える品が多数発見され、ヒッタイト帝国時代の遺跡からは、VinやVinoというワインを示す言葉が確認されています。その後、歴史に翻弄されながらもブドウ栽培は途絶えることなく続いていきます。あまり馴染みのないトルコワインですが、近年、高い評価を受けています。飲みやすく、香り豊かでやわらかい口当たり、トルコのブドウの芳醇さをお楽しみください。

【恵まれたトルコの大地】

北緯30度から50度のワインベルトに位置し、気候や日照条件や水はけの良い土壌など、トルコにはブドウ栽培に適した環境が揃っています。ブドウの栽培面積は世界第六位。干しブドウは、生産量も輸出量も世界一を誇ります。



本日のワイン【赤 / 白】 *トルコ産

125ml グラス/Bardak/Glass	680円
375ml カラフェ/Sürahi/Carafe	1,950円
500ml カラフェ/Sürahi/Carafe	2,500円

📖 トルコ語で「ワイン」は Şarap(シャラップ)、
「乾杯」は Şerefe (シエレフェ) です。

*税込価格(Tax-included price)

- 📖 当店からのお知らせは、各種SNSに投稿しています。
- 📖 お通し代400円(お一人様あたり/税込)を頂戴しています。 ※乳幼児は除きます。お通しには、席料・サービスチャージを含みます。
- 📖 24時以降にお会計の場合、深夜チャージとして500円(お一人様あたり/税込)が発生します。