

## ▼ラク / Rakı / Raki



「トルコの国民的なお酒 ラク」

ラクはブドウの蒸留酒です  
ブドウを蒸留して  
アニス(セリ科)を加えて再び蒸留  
アニスの香り付けをすることで  
魅惑のお酒が生まれます  
個性的でかなりクセが強いのに  
不思議とその魅力に惹かれていきます  
飲み方は、水割りが一般的  
透明なラクに水を注ぐと白濁します  
「ライオンのミルク」と呼ばれる所以です  
(「高濃度のアルコールに溶けていた  
アニスの種子の油分が、度数が下がることにより  
分離する」のが白濁する秘密)  
世界で最初に作られたアニス酒とも言われています  
お酒の強いトルコ人もおつまみ必携のお酒  
料理はもちろん、  
チーズやメゼと一緒に召し上がってください

\*アルコール度数 45度～47.5度

\*ラクを最もおいしく飲めるのは水とラクの比率が1:1(お好みで加減してください)  
氷は入れずに冷たい水で割り、お水をチェイサーとしてしっかり飲むのがおすすめです

### 【ラクは全五種類】

ブドウの種類、生ブドウor干しブドウ、  
蒸留回数、アニスのこだわり方などで  
それぞれに味が異なります  
是非お気に入りのラクを見つけてください！  
ボトルキープも承ります！



トルコで最も飲まれているラクの代名詞  
25種類の干しブドウと生ブドウを使用  
熟成させないフレッシュタイプのラク

Yeni Raki イェニ ラク

グラス/Bardak/Glass 650円  
350mlカラフェ/Sürahi/Carafe 3,100円  
7000mlフルボトル/Şişe/Bottle 6,000円



ラクマスターが3種をブレンドし  
1年寝かせたラク。ラク初心者にも  
おすすめの適度な飲み応えと柔らかさ

Ustaların Karışımı

ウスタラルン カルシュム

グラス45ml/Bardak/Glass 790円  
350mlカラフェ/Sürahi/Carafe 4,000円  
7000mlフルボトル/Şişe/Bottle 7,900円



トラキア地方の生葡萄を使用  
オーク樽で熟成し、ほんのりと黄金色  
中間層だけを抽出した上品な甘みのラク

Tekirdağ Gold

テキルダー ゴールド

グラス45ml/Bardak/Glass 790円  
350mlカラフェ/Sürahi/Carafe 4,000円  
7000mlフルボトル/Şişe/Bottle 7,900円



生ブドウの天日干しを繰り返す伝統技法  
3回蒸留の滑らかさと  
オーク樽で熟成した力強い風味

Ala Raki アラ ラク

グラス45ml/Bardak/Glass 850円  
350mlカラフェ/Sürahi/Carafe 4,300円  
7000mlフルボトル/Şişe/Bottle 8,500円



厳選した生ぶどうを  
銅の樽で3回蒸留・熟成した  
雑味の無いプレミアムなラク

Tekirdağ No.10 テキルダー No.10

グラス45ml/Bardak/Glass 1,000円  
350mlカラフェ/Sürahi/Carafe 5,000円  
7000mlフルボトル/Şişe/Bottle 10,000円