

ユルディズ トルコレストラン&バー



Yıldız ユルディズは、トルコ語で『星』という意味です。

夜空にキラキラ輝くたくさんの星のように皆様の笑顔が

たくさん増えるようなレストランを目指しています。



What is Halal food... !?

ハラルフードとは

ハラルフードとは、ムスリムにとって許された食べ物のことです、

そうでない人が食べても全く問題ないです。

みんなが食べれる食べ物です。

また、衛生的な場所で、調理されてて、安全で健康的で美味しい食べ物です。

Halal food is permissible dishes for Muslim,

yet Halal is for EVERYONE to enjoy!

It's cooked in a sanitary manner

We hope you enjoy our safe, healthy and delicious Turkish cuisines!

ハラル認証済み



Japan Halal Foundation

一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーション

Halal Certificate

ハラール認定証



Japan Halal Foundation hereby certifies that
一般社団法人ジャパン・ハラール・ファンデーションは、

Owner Name (社長): カルギ カディール Kargi Kadir

Restaurant Name (レストラン名): ユルディズトルコレストラン YILDIZ Turkish restaurant

Address (住所): 東京都大田区蒲田 5-18-3 NO1 太陽ビル 2F

Phone (電話): 03-6424-9797

Web (ウェブサイト): https://www.yildiz-restaurant.com

has met the HALAL requirements in accordance with Islamic Law and the
hygienic standards set by our organization.

The certified company is authorized to use our HALAL logo and is registered
as "FOOD MENU ONLY HALAL."

上記の企業が、イスラーム法に則ったハラール要件、また当法人の定める衛生基準を満たして
いるので「食事のみハラール」と認定し、本法人のロゴマークの使用を許可します。

Certificate No. 認定番号 **FPS 041918-059**

This certificate is valid from
31st August 2019 until **30th August 2020**.

この証明書の有効期限は、2019年8月31日 から 2020年8月30日 です。

Mohamed Nazeer
Chairman 代表理事

Japan Halal Foundation
As-Salaam Bldg 1F, 4-6-7 Taiko
Taiko-ku Tokyo 110-0016
<http://www.japanhalal.or.jp>



Facebook



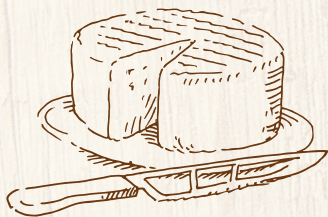
Twitter



Instagram



YILDIZ TURKISH
RESTAURANT



コースメニューは二人前からお願いいたします / Two orders minimum.

Ccas Cコース

¥2980



スープ Çorba / soup

サラダ Salata/ salad

パン Ekmek / turkish bread

4種の前菜の盛り合わせ Meze (4) / 4 appetizers

トルコのピザ Turkish pide / Turkish pizza

ドネルケバブ Döner kebab / doner kebab

トルコの紅茶 Çay/ turkish tea

トルコのデザート Tatlı / turkish dessert

B *cas* Bコース★

¥3950



スープ Çorba / soup

サラダ Salata/ salad

パン Ekmek / turkish bread

4種の前菜の盛り合わせ Meze (4) / 4 appetizers

チーズ入り春巻き Sigara böreği / Cheese roll pie

鶏肉ソテー Tavuk sote / braised chicken

4種のケバブ盛り合わせ Karışık kebab (4) / mix kebab

トルコの紅茶 Çay/ turkish tea

トルコのデザート Tatlı / turkish dessert

A cos Aコース

¥5000



スープ Çorba / soup

サラダ Salata/ salad

パン(おかわりOK) Ekmek / turkish bread

6種類の前菜盛り合わせ Meze (6) / 6 appetizers

トルコの水餃子 Manti / Steamed meat dumplings

野菜と肉のピザ Lahmacun / classic turkish pizza

5種類のケバブ盛り合わせ Karışık kebab (5) / mix kebab

トルコの紅茶 Çay/ turkish tea

トルコのデザート Tatlı / turkish dessert

Salata サラダ



チョバンサラダ Çoban salata

トマトとキュウリとピーマンサラダ

/ tomato, cucumber, red and green pepper vegetables salad tossed with olive oil dressing

¥780 ★ペイニルサラダ Peynir salata

トルコの白チーズのサラダ

/ vegetables and white turkish cheese tossed with olive oil dressing

¥880



Meze / Çorba 前菜/スープ



まずはこの一品
〜パンとご一緒に〜

チオルバ Çorba

スープ / soup

¥600

エキュメック Ekmek

トルコのパン / tomato, cucumber, red and green

¥300

ブユック・メゼ Büyük meze

6種類の前菜 / 6 appetizers

¥1800

ピラフ Pilav

トルコのライス / turkish rice

¥400

ヨーグルト Yoğurt

ヨーグルト / yogurt

¥500

ハウチュ・タラトル Havuç tarator

ニンジンとヨーグルトのペースト / carrot with yoghurt paste

¥780

キュチュック・メゼ Küçük meze

4種類の前菜 / 4 appetizers

¥1200

パトゥルジャン・タラマ Patlıcan salata

ゆでナスとヨーグルトのペースト / deep-fried eggplant paste

¥780



ワインとの
相性抜群!



お酒のおつまみ
に最適!



★ペイニル Peynir tabağı

トルコの白チーズ
/ turkish white cheese

¥800 ★アジュール・エズメ Acılı ezme

トマトと野菜のピリ辛ペースト
/ tomato-based spicy paste

¥780 ★フムス Humus

トルコのひよこ豆とゴマのペースト
/ chick pea-based paste

¥780

Zeytinyağlı & Kızartma

オリーブオイル/揚げ物



ヤブラック・サルマ Yaprak Sarma

ブドウの葉っぱで巻いたピラフ包み / stuffed grape leaves with rice

¥800 ★シガラ・ボレイ Sigara böreği

トルコの白チーズのサラダ / cheese roll pie



¥800

ビベル・ドルマ Biber Dolma

ピーマンのピラフ詰め / stuffed green peppers stuffed with rice <要予約>

¥800

Firin & Tava

オーブン/炒め物



キレミット・キョフテ Kiremit Köfte

牛肉団子 / beef-meatball

¥1600

タブック ソテ Tavuk Sote

鶏肉のソテー / chicken saute

¥1500

エトウ ソテ Et Sote

牛肉のソテー / beef saute

¥1600

パトルジャン・ムサッカ Patlican Musakka

ナスとひき肉の炒め物 / eggplant and minced meat

¥1150

オムレッツ Omlet

トルコの白チーズオムレッツ / cheese omlets

¥1100



★クズ・チョバン・カブルマ Kuzu Çoban Kavurma — ¥1700

ラムの角切りと・トマト・ピーマンとオニオンの炒め物
/ braised lamb bell peppers tomatoes and onions



マントウ Manti

トルコの水餃子
/ turkish boiled dumpling with minced beef a ravioli like dish served with yoghurt

¥1100



メネメン Menemen

トルコの野菜オムレッツ / turkish vegetable omlets

¥1100

※ オーダー後に焼き上げますので少しお時間いただきます。



サクサクな食感！
ワインとよく合います

★ ラフマージュン Lahmacun

肉と野菜のピザ / classic turkish pizza

¥1600



トルコで一番人気のピザです！
生地がもちもちで美味しい！

ウスパナック・ピザ Ispanaklı Pide

ほうれん草のトルコのピザ / turkish spinach pizz

¥1500

クイマル・ピデ Kıymalı Pide

ひき肉のトルコピザ / turkish meat pizza

¥1550

ペイニル・ピデ Peynirli Pide

トルコの白チーズのピザ / turkish cheese pizza

¥1500

Kebap ケバブ



★ユルディズ・ケバブ Yıldız Kebap ￥1800

牛肉ケバブを薄いパンで焼き一口サイズのカットした伝統的なケバブ料理
/ Beef kebab wrapped then cut in bite size



カルシュック・ケバブ Karışık Kebap ￥3250

5種類のケバブの盛り合わせ
/ assorted kebab platter



クズ・ピルゾラ Kuzu Pirzola ￥1950

ラムチョップのステーキ / grilled lamb chopsticks < 要予約 >

パトゥルジャン・ケバブ Patlıcan Kebap ￥1600

ひき肉とナスと一緒に串刺し焼いたケバブ / kebab of eggplant and meat

ドネル・ケバブ Döner Kebap

味付けした鶏肉または牛肉を重ねて固まりにし、回転させながら焼いたものを削ぎ切りしたケバブ

/ Thin slices of marinated chicken or beef layered and grilled on vertical rotisseries

チキンドネル・ケバブ Chicken

￥1570

ビーフドネル・ケバブ Beef

￥1325

★タヴック・シシ Tavuk Şiş ￥1320

チキンの串焼き / tender cubes of chicken skewered and grilled

イズカラ・キョフテ Izgara Köfte ￥1580

トルコのビーフのミートボール / turkish style grilled meatball



★アダナケバブ Adana Kebap ￥1580 ★イスケンデル・ケバブ İskender kebab ￥1680

スパイスを効かせたビーフのケバブ
/ beef skewered and grilled



牛ケバブにヨーグルトとトマトソースをかけたケバブ
/ döner kebab served with tomato sauce and yogurt



クズ・シシ Kuzu Şiş ￥1700

ラムの串焼き
/ tender cubegrilled

デザート



★ドンドウルマ Dondurma
トルコののびるアイスクリーム / turkish ice cream

¥500



★バクラヴァ Baklava

トルコの有名なパイ
/ turkish baklava

¥500

★ストウラッチ Sütlaç

ライス入りプリン / turkish pudding with rice

¥500

★カバック・タトルス Kabak

かぼちゃのデザート / pumpkin dessert

¥400

★カザンディビ Kazandibi

モチモチしたミルクプリン / turkish sweet

< 要予約 >

¥500

İçecekler

ホットドリンク



★トルココーヒー Türk Kahvesi
turkish coffee

¥500

★エルマチャイ Elma Çay

アップルティー / turkish apple tea

¥300



★チャイ Çay

トルコの紅茶 (トルコ産リゼの紅茶です) / turkishtea

¥250

★ナーネ・レモン Nane Limon

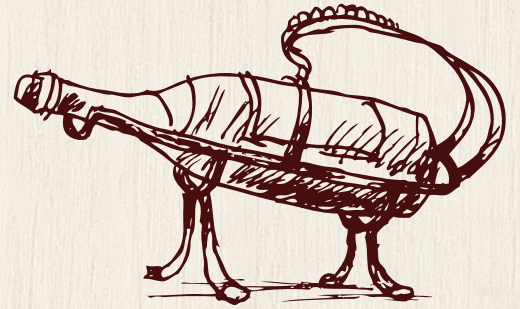
レモンミント / turkish lemon with mint

¥300



Wine

ワイン



国民のほとんどはイスラム教徒のトルコですが、実はワインの生産が昔から盛んです。

その歴史は古く、その始まりは紀元前3,500～4,000年ほどにさかのぼります。

アナトリア地方(トルコアジア側)はシルクロードで栄えた時代から現在でもブドウの名産地です。

その地方の前2,000年ごろに栄えたヒッタイト帝国では、「vino(ワイン)」という言葉が

当時から使われており、イタリア語のvinoの語源にもなっています。

赤ワインも白ワインも、トルコ特有の品種のブドウがよく使われております。

味の違いをお楽しみ下さい。

ケバブ≡串焼きにあうワインとして考えるならば、

時に若干熟成の進んだ個性的な【白ワイン】、

香りが特徴的な【赤ワイン】というイメージでお選び下さい



Red 赤

アンゴラ・レッド	Angora-Red	エーゲ海地方のカリニャン、アリカンテ、カベルネソーヴィニヨン、メルロー種を使用エーゲの大地で育った葡萄の香りが際立ちまろやかな飲み心地。	Glass	¥700
			Bottle	¥3250
ヤクーツ	Yakut	トルコ語でルビーの意味を持つこのワインは、その名の通り美しいルビーレッド。厳選された東アナトリアのオクスギョズ、ボアズケレ種、エーゲ海地方のカリニャン アリカンテを使用、豊かな香りとコクのあるトルコで最も人気の赤ワイン	Glass	¥700
			Bottle	¥3500
サデ	Sade	東アナトリア産のオクスギョズを使用。オクスギョズの風味が口に広がる快活でフレッシュな赤ワイン。	Glass	¥700
			Bottle	¥3500
カルメン・レッド	Karmen Red	黒海地方トカットのワイン。ブラックベリーやチョコレート、バニラのアロマを感じる、滑らかで優しい口当たりの少しスパイシーなバランスの良い赤ワインです。	Glass	¥700
			Bottle	¥3600
★ セレクション・レッド	Selection-Red	カヴァクリデレ社60周年を記念して作られた名品。ディヤルバクル、エズラーといったトルコ東南地方の厳選されたオクスギョズとボアズケレをブレンド。長時間フレンチオーク樽で寝かせた後瓶詰めされさらに1年間瓶熟される。果実の香りが際立ち、ふくよかな味わいのトルコワイン。	Bottle	¥4500
エゲオ カベルネソーヴィニヨン	Egeo Cabernet-Sauvignon	エーゲ海地方で収穫される高級葡萄の代表格カベルネソーヴィニヨンを使用。フレンチオーク樽で1年間寝かせ瓶詰めされる。果実とスパイスの芳香にオークが加わり、樽熟のブーケが持続するフルボディ。	Bottle	¥4700
プレステージカレジクカラス	Prestige Kalecik Karasi	カレジクカラスは中央アナトリアの絶滅の危機に瀕していた葡萄品種でアンカラ大学とカヴァクリデレ社の研究により甦った幻の品種。上品で芳醇なアロマはアナトリアワインで最高の葡萄品種と言えるでしょう。豊富な果実味と香りの持続が見事なバランスで8〜10年かけて熟成される。うまみとコクが溶け合うワイナリーを代表する逸品。	Bottle	¥6400
ペンドレボアズケレ	Pendore Boğazkere	完熟したブラックフルーツ、ドライフルーツ、スパイスと野性的な香り。たっぷりとしたタンニンと余韻が続くフルボディ。	Bottle	¥6400
ペンドレオクスギョズ	Pendore Öküzgözü	山の果実のアロマが豊で、快活な酸味とまるみのあるタンニン、余韻が続くフルボディ。	Bottle	¥6400
ヴォウラ	Vourla 2008	ルビーレッドのこのワインはボアズケレメルロー、シラー、カベルネソーヴィニヨンをブレンド。ブラックペッパーと黒森のフルーツのアロマと、絹のようなタンニンが口蓋に広がる。	Bottle	¥6500
ウルラネロダヴォラ&ウルラカラス	Urla Nero d'Avola&Urla Karasi 2009	ウルラカラスとイタリア種のネロダヴォラをブレンド。芳醇なアロマ、ベルベットののような口あたりとしっかりしたタンニンの味わいがバランスよく、スパイシーな風味が絶妙な極上ワイン。	Bottle	¥9000

White 白

アンゴラ・ホワイト Angora-White

エーゲ海地方のカリニャン、アリカンテ、カベルネソーヴィニヨン、メルロー種を使用エーゲの大地で育った葡萄の香りが際立ちまろやかな飲み心地。

Glass ￥700

Bottle ￥3250

チャンカヤ Cankaya

アナトリアワインの中で最も人気のある白ワイン。その秘密はナリンジェ、エミル、スルタナ種の完璧なハーモニー。酸味とコクのバランスが良いフレッシュな白ワイン。

Glass ￥700

Bottle ￥3500

サデ・ホワイト Sade White

カッパドキア産のエミル種を使用。若々しく快活な白ワイン。

Glass ￥700

Bottle ￥3500

カルメン・ホワイト Karmen White

黒海地方トカットのワイン。トカットの土着品種ナリンジェとシャルドネをブレンド。グリーンアップルなどのフルーティーなアロマの程よい酸味の白ワインです。

Glass ￥700

Bottle ￥3600

セレクション・ホワイト Selection-White

バランスが良く、後味が続く豊かな味わいのドライワイン。

Bottle ￥4500

アルトウン キョプック Altin Kopuk

カッパドキアの火山性の土壌で育ったエミル種を使用。CHARMAT方式のスパークリングワイン。エレガントなフルボディーで食前酒はもちろんディナーにも良く合います

Bottle ￥5000

エゲオ ソーヴィニヨン ブラン Egeo Sauvignon-Blanc

ゲイヴェ、デニズリ地方で育った高貴な白葡萄 "ソーヴィニヨンブラン"を使用。特徴である強いアロマと高いタンニンのバランスが絶妙な白ワインです。

Bottle ￥4700

コートアヴァノスーナリンジェシャルドネ Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay

シトラス、フローラル、オーク樽の香りがひとつになり、芳醇なアロマと酸味のバランスがとれたフルボディ。

Bottle ￥5800

ヤシャスン・ゴールド スパークリング（白） Yaşasin Gold

工程の始まりから完成まで約18ヶ月の長い年月と手間をかけた、Vinkara Winery自信作で、アナトリアの土着品種カレッジカラスに対する愛情を込めて丁寧に作られた、トルコ初のトラディショナル製法の天然スパークリングワインです。トラディショナル製法でしか出せないきめ細かい泡と、深みのある味わいが魅力です。

Bottle ￥6800

セレンディアス ロゼ Serendias Rose Pink

やわらかなボトルシェイプと優雅なパステルサーモンピンク色のこのワインはピーチラズベリー、ブラックベリーの芳醇な果実のアロマが口蓋に広がり、爽やかでまろやかなエレガントロゼです。

Bottle ￥6400

Drink ドリンク

Beer ビール



- ☪ エフェス E fes 330ml ¥680
- ☪ シェレフェ Sherefe 330ml ¥700
- ☉ キリン Kirin ¥500

Sparkling Wine スパークリングワイン

- ☪ スパークリングワイン Bottle ¥5000
- ☪ ヤシャスンゴールド Yaşasin gold Bottle ¥6800

Liquor リカー



- ☉ ウイスキー Whiskey Glass ¥700
- ☉ ハイボール Highball ¥700

Turkish Liquor raki トルコ生まれの蒸留酒 (45% alcohol)

- ☪ イエニ ラク Yeni Raki Glass ¥700
- 350ml ¥2800
- 700ml ¥5000
- ☪ イエニ ラク アリヤ Yeni Raki Ala 700ml ¥5800

Cocktails カクテル

- カシスオレンジ Cassis Orange
- カシスウーロン Cassis Oolong
- カシスソーダ Cassis Soda
- カシスアプリコット Cassis Apricot
- カンパリオレンジ Campari Orange
- カンパリウーロン Campari Oolong
- カンパリソーダ Campari Soda
- カンパリアプリコット Campari Apricot
- カンパリチェリー Campari Cherry
- チェリーウオッカ Cherry Vodka
- アプリコットウオッカ Aprikot Vodka
- マンゴーウオッカ Mango Vodka ALL ¥550

Soft Drinks ソフトドリンク

- コーラ Cola ¥400
- オレンジジュース Orange Juice ¥400
- ジンジャエール Ginger Ale ¥400
- ウーロン茶 Oolong Tea ¥400
- ☪ ヨーグルトジュース Ayran ¥480
- ☪ 杏ジュース Apricot Juice ¥480
- ☪ チェリージュース Cherry Juice ¥480
- ☪ ザクロジュース Pomegranate Juice ¥480
- ☪ マンゴージュース Mango Juice ¥480



