

Maras dövme dondurması
DONDURMA

本家伝承トルコのおび〜るアイス

ドンドルマ

Turkish stretch ice cream
土耳其拉伸冰淇淋

世界に百数十人
トルコアイス「ドンドルマ」の
正式な伝承者が作る
本物のドンドルマ。

S シングル 400 yen
W ダブル 500 yen
T トリプル 600 yen
各種フレーバーあります。

トルコ国
カフラマンマラシュの
ご当地アイスクリーム。
モチモチな食感なのに
さっぱりと味わえる
1862年から続く
ギュネイ家のアイスを
味わってください。

since 1862

GUNNEY'S CORPS



ISTANBUL 
トルコ料理の店
イスタンブール



DONER KEBAB

ドネルケバブ

トルコの焼き肉料理の一種。薄切りにした肉に下味をつけ、串に刺し重ねて大きなかたまりにし、串を回転させながら外側から焼き、焼けたところからそぎ切りにしたもの。野菜とともにパンに詰めるなどして食べる。

◆「ドネル」は「回転する」という意味。
「ケバブ」は焼いた肉料理の総称。

選べるケバブスタイル!ピタパン、ご飯、それともロール?

ピタパン+チキン+野菜

ケバブサンド

CHICKEN KEBAB SANDWICH
Döner kebab sandaviç



500 yen

ピタパンは、トルコで人気
のパンです。直径 20
センチくらいの平たく円
形のパン。世界最古の
パンをルーツに
持つといわれて
います。
中が空洞のポ
ケット状になってい
るので、野菜やお肉が入
ります。

1
一番人気

ケバブ丼 ご飯+チキン+野菜

CHICKEN KEBAB RICE BOWLS
Pilav üstü döner kebab

ケバブのお肉は、ご飯との
相性も抜群。日本のお米と
ケバブの美味しいコラボ
レーション。

500 yen



ドウリュム

CHICKEN KEBAB ROLL
Dürüm döner kebab

薄いパン+チキン+野菜

ラワシというトルコの薄いパンに
ケバブと野菜を巻いた、ケバブ
ロール。

食べやすさはNo.1 600 yen



2
二番人気

LAHMACUN チーズ無し スパイシーミートピザ

薄焼きの皮が美味しいトルコのソウルフード

ラフマージュン

丸く薄いパン生地の上に、挽肉（ビーフ & マトン）、タマネギ、トマト、ピーマンなどの香味、粉末トウガラシやパプリカなどのスパイスを乗せ、オープンなどで焼いたミートピザ。注) チーズは使いません。マルコポーロがトルコへ迎り着きラフマージュンを知った事でイタリアでピザになったとも言われています。

600 yen



PIDE トルコピザ「ピデ」

TURKIH PIZZA

ピデ各種

(約 50cm 2~3人前)



ALL
1000 yen

外側はパリパリと香ばしく、中はおもちりとした生地に
たっぷりのチーズと具材が乗った歴史あるトルコの「ピデ」

ピデの歴史は古く、ピザ発祥の地として有名なイタリアのピザの原型ではないとも言われており、ギリシャ語の「ピタ」に由来しているとも言われています。

羊肉の角切り肉



クシュバシュ・ピデ
Kusbasi Pide

羊肉+野菜+チーズ
Mutton + vegetables + cheese

牛ミンチと玉ねぎ



クイマル・ピデ
Kiymali Pide

牛肉+玉ネギ+チーズ
Beef + onion + cheese

チーズたっぷり



ペイネルリ・ピデ
Peynirli Pide

Wチーズ+トマト+ピーマン
W cheese + tomato + pepper