



Grand Menu

地中海アラビア料理



CARVAANの店内調理では自然由来の原料を使用し、化学調味料は使用しておりません。

塩は天然の岩塩と海塩を使用し、甘みは白砂糖を使用せず椰子の花蜜糖とアガベシロップを使用しています。

[ムスリムフレンドリー認証] ハラール認証の食材を使用した肉料理、ヴィーガン、ベジの料理をご用意しています。

*メニューの内容は食材の入荷状況により多少変更になることがあります。*米の産地情報については、スタッフにおたずねください。

*メニューの表示価格はすべて税込価格です。

*未成年者および車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類の提供は出来ませんのでご了承ください。

*CARVAANのVegan商品は、動物由来の原料は使用しておりませんが乳成分を使用した設備で製造しております。予めご了承ください。



Tajine

タジン

砂漠の民「ベルベル人」の知恵から生まれた伝統的な煮込み用の土鍋「タジン」。

とんがり帽子のような円錐形の蓋の頂きに食材から沸き出る水蒸気が溜まり、それがポタポタと垂れて循環する。水が少ない砂漠の民の知恵の結晶です。

Dinner course

ディナーコース



写真はイメージです

タジン・コース

Halal

8,800

〈アミューズ〉

2種のアラビアン・ディップと古代小麦のアラビア・パン

〈前菜〉

ムサカ (Veganの方は、ひよこ豆と香草のファラフェル)

〈魚料理またはサラダ〉

エルサレムのサーモンステーキクライメソースに浮かべて (Veganの方は、アラビアン・サラダ・プレート)

〈メインディッシュ〉

下記よりお選びください *種類によりプラス料金となります

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 牛肉とデーツのタジン(+330) | 5 モロヘイヤ&チキンのエジプシャン・タジン |
| 2 コフタとオリーブのタジン(+550) | 6 サーモンのクライメソースタジン(+330) |
| 3 サーカシアン・チキン | 7 カリフラワーのハリッサ・タジン |
| 4 ラム肉とざくろのタジン(+550) | 8 茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン |

エイシ・ホブス / クミンライス / クスクス *1種お選びください

〈デザート〉

季節のアラビアン・デザート

コーヒー 又は ティー

*ヴィーガン対応メニューをご希望のお客様はスタッフへお尋ねください。

*メインディッシュ・デザートのアレルギーについてはお選び頂く内容により異なります。スタッフへお尋ねください。

食材は入荷状況により変更の場合がございます。食器は変更になることがあります。



Tajine タジン

1 牛肉とデーツのタジン

Halal 2,860

牛肉を野菜、スパイスと一緒に柔らかく煮込んだタジンはエジプトのオアシスから届くデーツが隠し味。

[おすすめ] エイシ・ホブス / クミンライス / クスクス



アーモンド、牛肉、大豆



2 コフタとオリーブのタジン

Halal 3,190

ラム肉と牛肉を合わせたアラブのミートボール‘コフタ’とオリーブを野菜のスープで食べるタジン。



[おすすめ] エイシ・ホブス / クスクス

牛肉



3 サーカシアン・チキン

Halal 2,750

サーカシアからエジプトへ伝わった、香ばしい胡桃のソースとグリルした鶏肉のタジン。スパイシーなトマトソースを添えて、味の変化もお楽しみください。



[おすすめ] クミンライス

乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、鶏肉

食器は変更になることがあります。

Tajine タジン



④ ラム肉とざくろのタジン

Halal 3,300

骨付きのラム肉を甘酸っぱいざくろとオレンジの果汁で柔らかく煮込んだラム肉の旨みが詰まったタジン。

[おすすめ] エイシ・ホブス/クスクス



小麦、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉

*ラム肉の使用部位は写真と異なる場合がございます。



⑤ モロヘイヤ&チキンのエジプシャン・タジン クミンライス添え

Halal 2,750

アドヴィーエ・スパイスで香りをつけた鶏肉のグリルに、モロヘイヤと香味野菜で作るスープを合わせたエジプトのタジン。



鶏肉



⑥ サーモンのクライメソースタジン

Halal 2,860

聖地エルサレムに伝わるスパイシーなクライメソースとサーモンの絶妙な味わい。



[おすすめ] エイシ・ホブス

乳成分、さけ

食器は変更になることがあります。

Vegan Tajine ヴィーガンタジン



7 カリフラワーのハリッサ・タジン

Vegan Halal 2,530

チュニシア伝統の調味料ハリッサの辛さが野菜の旨みと甘みを引き立てるスパイシーなベジ・タジン。

【おすすめ】エイシ・ホブス



アーモンド、ごま



8 茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン

Vegan Halal 2,530

香味野菜とナッツ、あんずで作る特製パティを茄子に詰めたトルコ料理カルヌヤルク。様々な食感の季節野菜を楽しむタジン。

【おすすめ】エイシ・ホブス / クスクス



小麦、くるみ

Bread & Rice パン & ライス — タジンと一緒に —

Vegan Halal



古代小麦のアラビア・パン

エイシ 660



古代小麦のアラビア・パン

ホブス 660



クミンライス 770



クスクス 660

古代エジプト時代から食される平焼きパン。

小麦

モロッコの定番、香ばしく厚みのあるパン。

小麦

クミン香るバスマティライス。

デュラム小麦の粗挽き粉から作る北アフリカ発祥のクスクス。

小麦、カシューナッツ

食器は変更になることがあります。



Rice Dish

米料理



マクブース

Halal

2,970

バスマティライスにミックススパイスとラム肉を2重に重ねて炊き上げたオマーン料理。

乳成分、アーモンド

*生米から炊き上げます。ご提供に40分ほど頂戴しております。



ゾロアスター カレー CARVAANスタイル クミンライス添え

Halal

2,530

古代ペルシャからインドへ渡ったゾロアスター教徒に伝わる香り高いスパイスで作るCARVAANスタイルのチキンカレー。

卵、乳成分、鶏肉

アラビアの代表的なメゼ〈前菜〉5種を楽しむならこちら



人気NO.1

アラビアン・メゼプレート

Vegan

Halal

2,750

〈フムス〉アラビア料理に欠かせないひよこ豆のペースト。

〈ムハンマラ〉シリア・アレッポのパプリカとくるみのペースト。

〈ムタバル〉香草と焼き茄子のペースト。

〈ファラフェル〉香草とひよこ豆で作るレバノンの素揚げ料理。タヒーニとレモンを添えて。

〈タブーリ〉パセリと挽き割り小麦ブルグル、トマトで作るレバノンの定番サラダ。



アラビア・パンにペーストを塗ってお召し上がりください



[追加でご注文いただけます]

エイシ

660

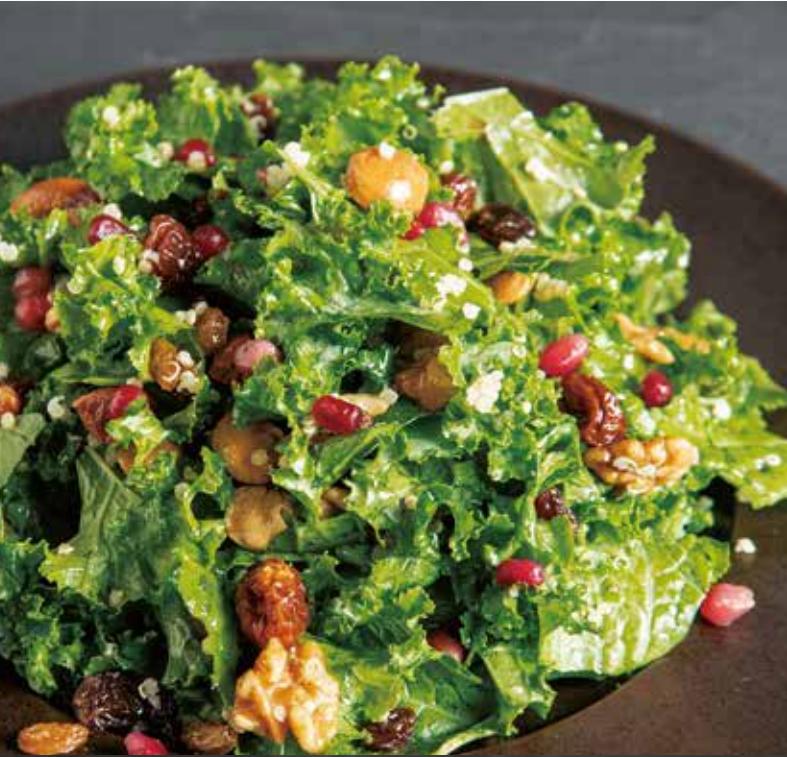
小麦

小麦、くるみ、カシューナッツ、ごま、大豆

アラビアン・ディップの種類は季節により変更になることがございます。食器は変更になることがございます。

Salad

サラダ



ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ

Vegan Halal

half 1,430 / 1,980

地中海沿岸原産のケールと南米アンデスのキヌアやインカベリー、ナッツなどスーパーフードがたっぷりのサラダ。インカベリーとざくろのフルーティなドレッシング。

くるみ、アーモンド、カシューナッツ



クスクス・サラダ

Vegan Halal

1,760

北アフリカ発祥のクスクスに色鮮やかな野菜とギリシャのレーズン、ナッツを合わせたモロッコのサラダ。

小麦、アーモンド、大豆

CARVAAN特製 スパイスナッツ

Vegan

660

アーモンド、カシューナッツ

*入荷状況により変更となる場合があります。 *アレルギーについては、スタッフへお尋ねください。

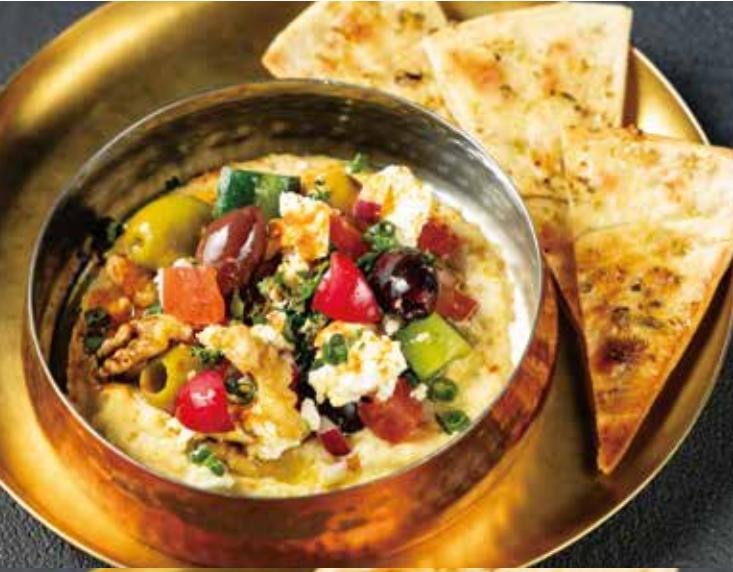
写真はイメージです



食器は変更になることがあります。

Hummus Dish

フムス

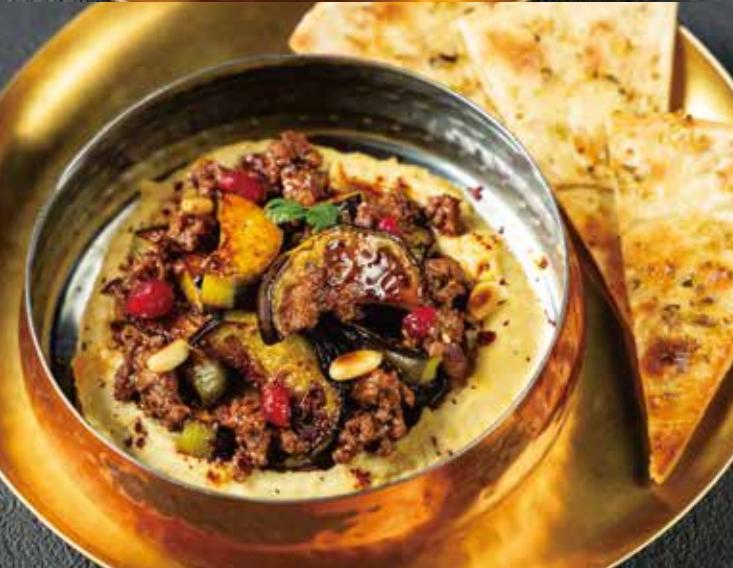


地中海サラダのフムス

Vege Halal 1,650

ひよこ豆と白ごまタヒーニのペースト‘フムス’に地中海のオリーブ、ギリシャのフェタチーズとナッツ、野菜を散らして、エクストラヴァージンオリーブオイルで仕上げました。多彩な食感と味わい。ハーブ香るアラビア・パンのクラッカーを添えて。

小麦、くるみ、ごま（フェタチーズを使用しています）



牛挽肉と茄子のレバノンフムス

Halal 1,650

ひよこ豆と白ごまタヒーニのペースト‘フムス’にバハラット・スパイスで炒めた牛挽肉と揚げ茄子をのせて、ローストした松の実とざくろを散らした美食の国レバノンの人気料理。ハーブ香るアラビア・パンのクラッカーを添えて。

*バハラット…ブラックペッパー、クミン、コリアンダー、クローブなど8種類のスパイスをブレンドしたアラブのスパイスミックス。

小麦、牛肉、ごま



プレーン・フムス

Vegan Halal 1,210

ひよこ豆と白ごまタヒーニのペースト‘フムス’は、アラブの定番メゼ。ハーブ香るアラビア・パンのクラッckerを添えて。

小麦、ごま

Side Dish

サイドディッシュ



ファラフェルとタヒーニディップ

Vegan Halal 1,210

ひよこ豆にハーブやスパイスを混ぜて
揚げたレバノンの定番料理。

ごま、大豆



アラビアン・フライドポテト

Vege Halal 1,100

野菜の旨みと辛みが詰まったスパイシーなハリッサのディップ、
まろやかで香ばしいヴィーガンタヒーニのディップ、2種類の味わい。

卵、ごま、大豆、りんご(はちみつを使用しています。)



メルゲーズ ハリッサディップ付き

Halal 1,320

CARVAANオリジナル・スパイスで作る
チュニジア発祥のラム肉のソーセージ。

大豆



食器は変更になることがあります。



ムサカ

Halal 1,980

スパイスと香味野菜でじっくり炒めたラム肉と茄子、じゃが芋を
層にして、ヨーグルトのホワイトソースとフェタチーズと
一緒にアツアツに焼き上げたギリシャ料理。

乳成分、小麦(フェタチーズを使用しています)

*ご提供に30分ほど頂戴しております。

Grill グリル



写真はイメージです



アラビアン・ケバブ・プレート

Halal

8 pieces **3,300** / 12 pieces **4,290**

シーフード・ケバブ、ミート・ケバブ、4種の盛り合わせ。



乳成分、小麦、えび、牛肉、ごま、大豆、鶏肉

ミート・ケバブ・プレート

Halal

8 pieces **3,300** / 12 pieces **4,290**

牛肉・ラム肉の挽肉で作るスパイシーなアダナケバブと鶏肉のジューシーなシシケバブ、2種の盛り合わせ。

乳成分、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉

シーフード・ケバブ・プレート

Halal

8 pieces **3,300** / 12 pieces **4,290**

東インドからアラビア半島へ伝わったスパイスとマスタードが香る白身魚のケバブとトルコ風海老のケバブ、2種の盛り合わせ。



小麦、えび、ごま、大豆

食器は変更になることがあります。

Grill グリル



アラビアン・ミートグリル・プレート ハリッサ付き

Halal

6,820

牛肉・ラム肉の挽肉で作るスパイシーなアダナケバブ、鶏肉のジューシーなシシケバブ、ラムチョップ、ラム肉のソーセージ‘メルゲーズ’とフライドポテト。ボリュームのある盛り合わせ。

乳成分、小麦、牛肉、鶏肉

*ご提供に30分ほど頂戴しております。



アラビアン・ラム・バーガー フライドポテトとハリッサ・ディップを添えて

Halal

3,740

仔羊肉をチョップしたジューシーなパティにフェタ&モントレージャック2種類のチーズとタルタル&ハリッサ2種類のソース、タブーリと野菜を特製のバンズに挟んだCARVAANのスペシャル・バーガー。

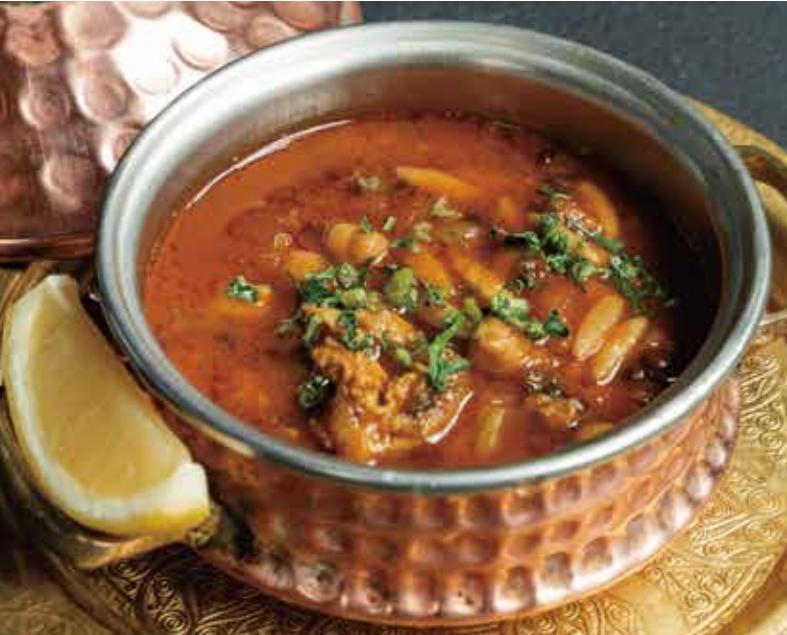
卵、乳成分、小麦、カシューナッツ、りんご
(はちみつ、フェタチーズを使用しています)

食器は変更になることがあります。



Soup

スープ



ハリラ・スープ

Halal

1,320

ひよこ豆とレンズ豆、ラム肉、トマト、パスタなど具材たっぷりの
スパイシーなハリラスープは、滋味あふれる味わい。
パセリとコリアンダーを散らして供されるモロッコの伝統料理。

小麦



レンティル・スープ

Vegan

Halal

880

レンズ豆と野菜の旨味が詰まったレバノンの定番スープ。
お好みでレモンを絞ってどうぞ。

小麦、大豆

Bread パン — スープと一緒に —

Vegan Halal



エイシ

660

古代エジプト時代から
食される平焼きパン。

小麦



ホブス

660

モロッコの定番、香ばしく
厚みのあるパン。

小麦

食器は変更になることがございます。

Dessert Menu

CARVAANのデザートは、古代小麦と世界各地の果実、ナッツを使って作ります。
甘さは、椰子の花蕾から滴る蜜を煮詰めた花蜜糖と、アガベシロップを使って表現しています。

Seasonal Parfait

季節のパフェ



アンデスカカオとバニラのパフェ

Andean Cacao & Vanilla Parfait **2,310**

古よりその土地には魅惑の香りを持つカカオとバニラが在った。アステカの皇帝は、バニラの実をすりつぶし、チョコレートに加え黄金のゴブレットに入れて振舞ったという。そして世界に伝播したカカオは、ヘーゼルナッツと出会い香ばしく香り高いジャンドゥーヤが誕生しました。ジャンドゥーヤとウガンダ・バニラのジェラートに、パッションフルーツのジュレ、バニラムース、カカオソース、マンゴーのコンポートを重ねて、南米アンデスのスーパーフードと多彩な果実を味わうパフェ。

Since ancient times, cacao and vanilla, with their enchanting aromas, have existed in that land. It is said that the Aztec emperor crushed vanilla beans, added them to chocolate, and served it in golden cups. And when cacao spread across the world, it met hazelnuts, giving birth to the richly aromatic and fragrant gianduia. A perfect parfait for this season which is featuring the enchanting aromas, diverse fruits of the South American Andes. It is layered with Gianduia and Ugandan vanilla gelato, passion fruit jelly, vanilla mousse, cocoa sauce, and mango compote.

卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン
Egg, Milk, Wheat, Almond, Soybean, Gelatin

食器は変更になることがございます。

Dessert

デザート

ガザル・ベイルート

Vege Halal

990

レバノン山脈に降り積もる白い雪をジェラートとアラブの綿菓子‘ガザル・エルバネ’で表現したベイルート発祥のデザート。

乳成分、小麦、アーモンド、大豆(はちみつを使用しています)

クナーファ

Vege Halal

990

小麦粉を細く伸ばして作るカダイフ生地でチーズを包んだ千夜一夜物語にも登場するデザート。

卵、乳成分、小麦

デーツとくるみのバクラヴァ

Vege Halal

990

薄いフィロ生地を重ねてデーツとくるみを挟み焼き上げて、熱々のところに椰子の花蜜をかけたトルコ菓子。

卵、乳成分、小麦、くるみ

食器は変更になることがございます。

自家製ジェラート

House made Gelato

白砂糖
不使用

アラビアで誕生した氷や雪に果実やミルク、糖蜜を加えた「原初の氷や雪のお菓子」や
その文化を再現しようという想いから誕生したジェラート。
果実本来の糖分または椰子の花蜜で甘さを表現しています。



写真はイメージです

花蜜ミルク

Vege Halal

550

椰子の花の蕾から集めた蜜のジェラート。

乳成分

ピスタチオ

Vege Halal

770

驚くほど濃厚なピスタチオの味と香り。

乳成分

季節のジェラート

660

世界のフルーツやナッツで作る限定のジェラート。

*季節のジェラート、トッピングのアレルギーについては、スタッフにおたずねください。



アラビアン・チーズケーキ

Vege Halal

880

濃厚なクリームチーズと黒糖のような上品な甘さの
エジプシャン・デーツを合わせて焼き上げたチーズ
ケーキに食感の良いカダイフをのせて。

卵、乳成分、小麦、アーモンド

食器は変更になることがあります。