



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いません。
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場合がございます。*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い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ステーク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&チキンのエジブシャン・タジン |
| 2 コフト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。食器は変更になる場合がございます。



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

食器は変更になる場合がございます。

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

アドヴァーエ・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

食器は変更になる場合がございます。

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

チュニジ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

古代エジプト時代から食される平焼きパン。

小麦



古代小麦のアラビア・パン

ホブス 660

モロッコの定番、香ばしく厚みのあるパン。

小麦



クミンライス 770

クミン香るバスマティライス。



クスクス 660

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

食器は変更になる場合がございます。



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ppo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

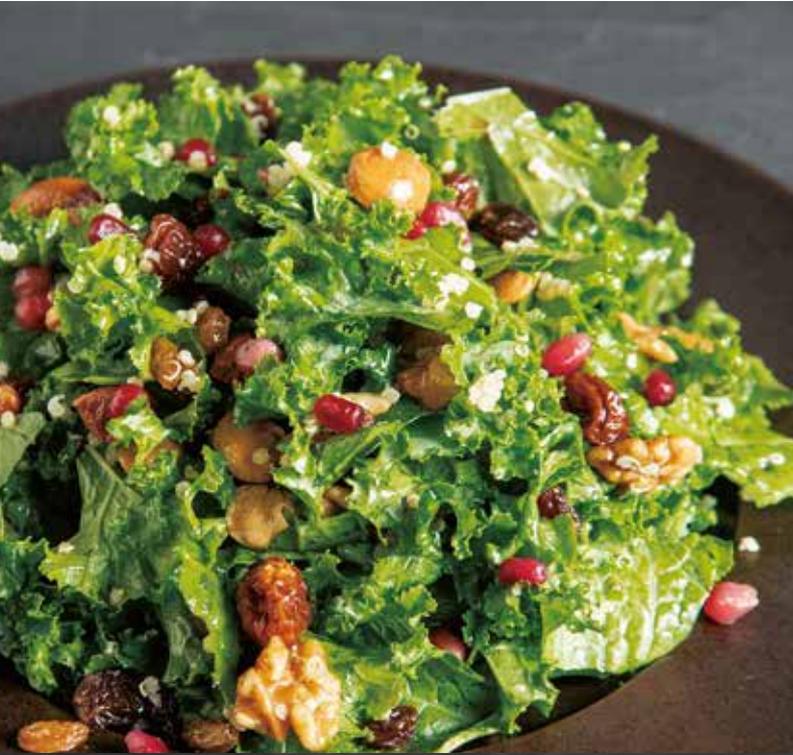
小麦

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場合がございます。食器は変更になる場合がございます。

Salad

サラダ



ドライフルーツ&ナッツとキノアのケールサラダ

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ノアやインカベリー、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

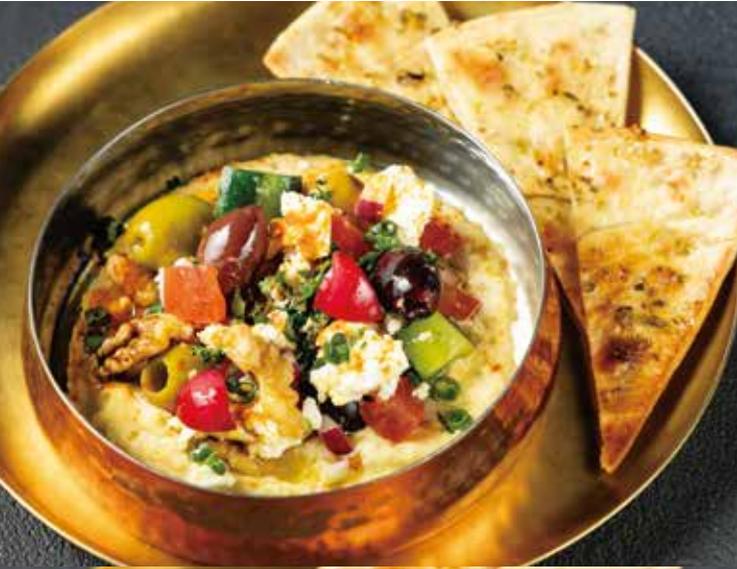
*入荷状況により変更となる場合があります。 *アレルギーについては、スタッフへお尋ねください。

写真はイメージです

食器は変更になる場合がございます。

Hummus Dish

フムス

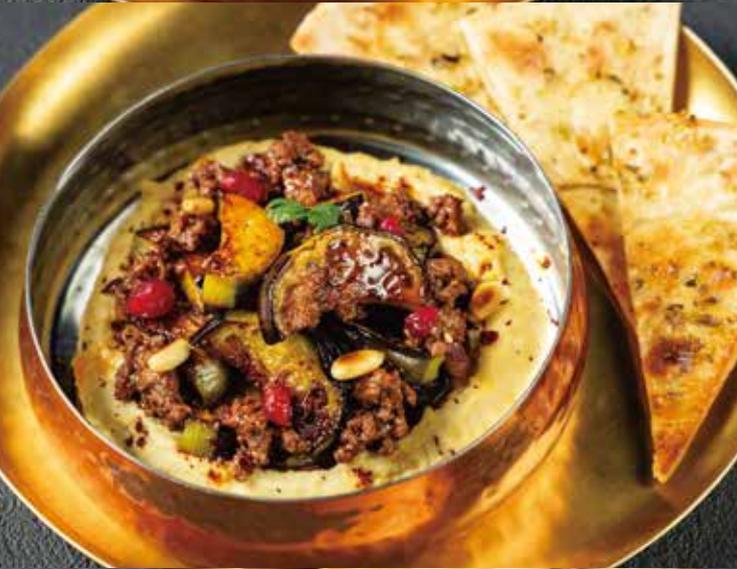


地中海サラダのフムス

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・パンのクラッカーを添えて。

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



食器は変更になる場合がございます。



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ュケバブ、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

食器は変更になる場合がございます。

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ュケバブ、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)

食器は変更になる場合がございます。



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



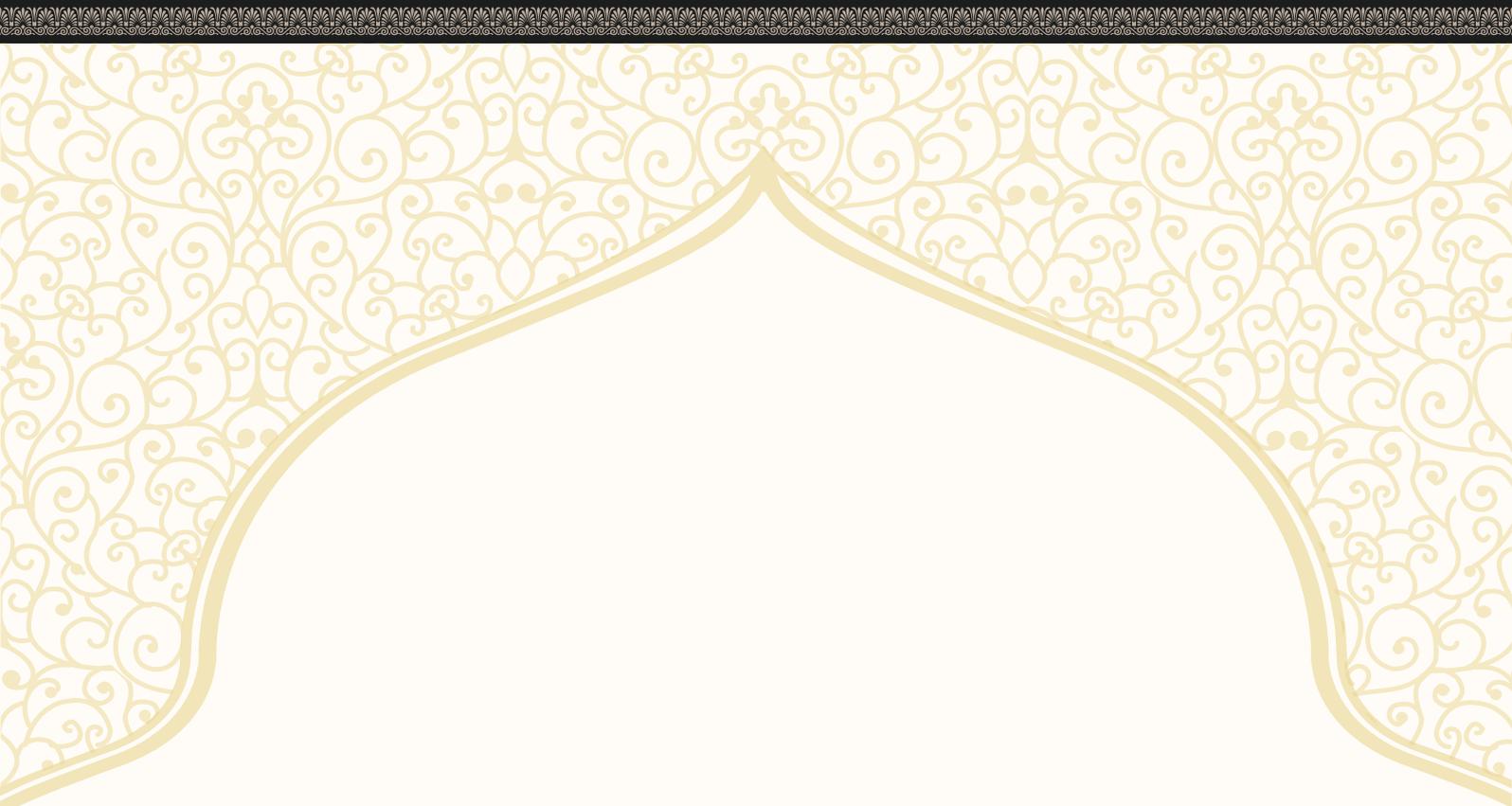
ホブス

660

モロッコの定番、香ばしく厚みのあるパン。

小麦

食器は変更になる場合がございます。



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。

デザート

デザート



桜餅パフェ

Sakuramochi Parfait

2,310

桜の季節を味わうパフェ。

桜餅の香りと食感そのままの桜餅ジェラートに、桜のような薄紅色の花を咲かせるフンザ村の甘酸っぱいあんずのコンポート、よもぎと抹茶のクリーム、さくらんぼのクリームと桜の羊羹を層にして、春の味と香りと色をそのままに表現しました。

さあ、春のお茶会をはじめましょう。

Parfait to enjoy the cherry blossom season.

The flavor and texture of sakura mochi gelato is layered with sweet and sour apricot compote from Hunza Village, which has light red flowers like cherry blossoms, mugwort and green tea cream, cherry cream, and sakura mizuyokan to express the taste, aroma and color of spring as it is.

Why don't we start a spring tea party?

卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、ゼラチン（お酒を使用しています）
Egg, Milk, Wheat, Almond, Soybean, Gelatin (contains alcohol)

食器は変更になる場合がございます。

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

食器は変更になる場合がございます。

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

食器は変更になる場合がございます。