



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

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



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

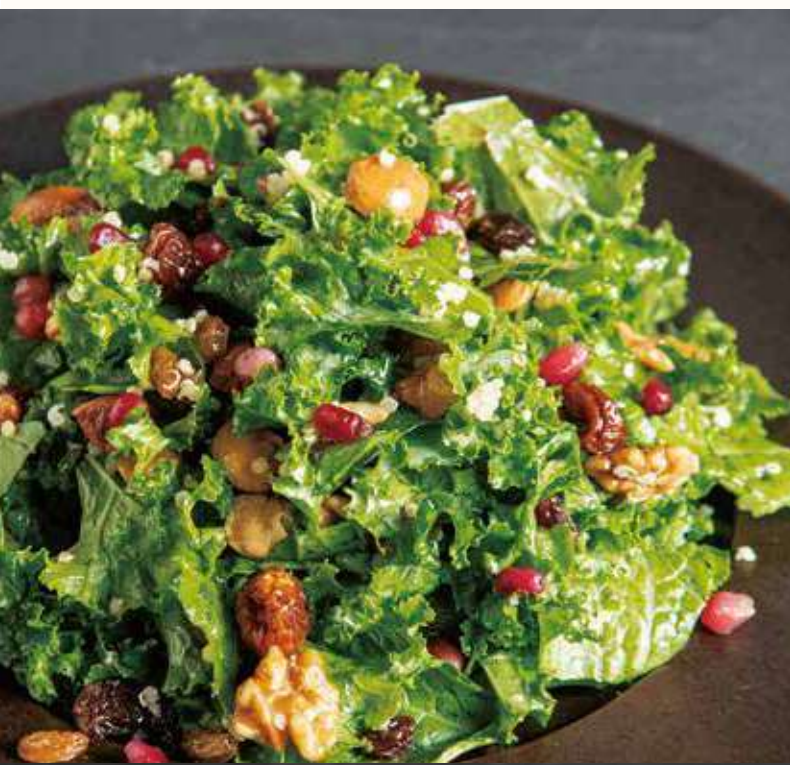
小麦

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ことがあります。食器は変更になることがあります。

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



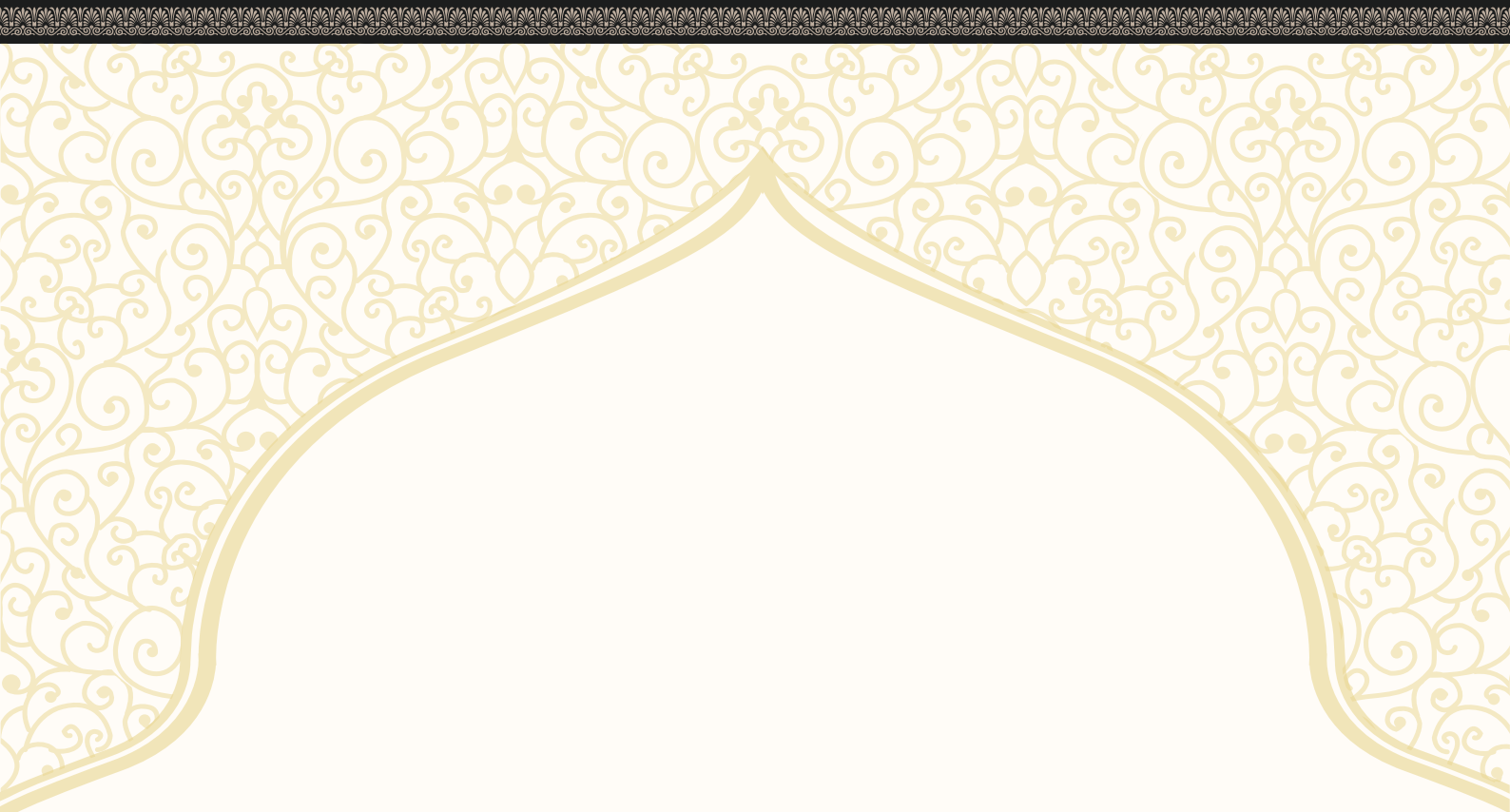
ホブス

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。

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。

Dessert

デザート



写真はイメージです

アラビアン・デザート・プレート

Arabian Dessert Plate

Vege 1,540

花蜜ミルクと季節のジェラート、花蜜とカカオのチュイール・クッキー'アラビアの月'、デーツとくるみのバクラヴァ、ピスタチオとローズのフィナンシェ。

やさしく香ばしい甘さの花蜜糖で作る自家製ジェラートと菓子の盛り合わせ。

A selection of homemade gelato and sweets made with palm blossom sugar. Milk and seasonal gelato, cacao tuile cookie 'Arabian Moon', date and walnut baklava, pistachio and rose financier.

特定原材料等28品目:卵、乳成分、小麦、くるみ、アーモンド ※季節のジェラートのアレルギー、ハラール対応についてはスタッフにお尋ねください
Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Nuts *Please ask our staff about allergens and halal options for seasonal gelato.



写真はイメージです

ジェラート3種盛り合わせ

Assorted Gelato: 3 Flavors

Vege 1,210

花蜜ミルクとピスタチオのジェラートに、季節のジェラート。やさしく香ばしい甘さの花蜜糖で作る自家製ジェラート3種の盛り合わせに、花蜜とカカオのチュイール・クッキー'アラビアの月'をトッピング。

A selection of three homemade gelatos, made with palm blossom sugar: Milk and pistachio gelato, along with Seasonal gelato. Topped with 'Arabian Moon' cacao tuile cookie.

特定原材料等28品目:卵、乳成分、小麦、アーモンド ※季節のジェラートのアレルギー、ハラール対応についてはスタッフにお尋ねください
Egg, Milk, Wheat, Almond, Nuts *Please ask our staff about allergens and halal options for seasonal gelato.

季節の果実は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。

Anniversary Dessert Plate

アニバーサリー・デザート・プレート



アニバーサリー・デザート・プレート

Anniversary Dessert Plate

Halal

1,650

お誕生日や記念日に、特製デザート・プレートをご用意いたします。

アラブの菓子ハルヴァを起源とした創作菓子は、

ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、パイナップル、アプリコット、いちじくなど、
香ばしいナッツと甘酸っぱいドライフルーツの多彩な味と香りが詰まった、ムースのようなアイスクーキ。

レバノンのコットンキャンディと、季節の果実、エディブルフラワーでデコレーションして、

「Happy Birthday」など、メッセージをお書きいたします。

ご予約の際に、ご注文ください。

Celebrate your birthday or special anniversary with our handcrafted dessert plate.

Our signature creation is inspired by "Halva," a traditional Arabian confection.

This mousse-style ice cream cake is a harmonious blend of fragrant nuts—hazelnut, almond, cashew, and pistachio
—and the vibrant flavors of dried pineapple, apricot and figs.

Beautifully adorned with Lebanese cotton candy (Ghazl el Banat), seasonal fruits, and edible flowers,
we will personalize your plate with a custom message such as "Happy Birthday."

Please place your order when making a reservation.

卵、乳成分、小麦、アーモンド、カシューナッツ、ゼラチン（はちみつを使用しています）
Egg, Milk, Wheat, Almond, Cashewnut, Gelatin, Nuts, Honey

季節の果実は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。



Grand Menu

Mediterranean Arabic cuisine

Natural Ingredients

All dishes are carefully cooked with natural ingredients in our kitchen.
We use natural rock & sea salt, palm blossom sugar, agave syrup.

Certified Muslim friendly: We offer meat dishes using Halal-certified ingredients, as well as vegan and vegetarian options.

All prices are tax included. Please ask a staff member for information regarding the origin of rice.
Please note that we do not serve alcohol to guests under 20 years of age or to drivers.

Our vegan products do not contain any animal-derived ingredients, but they are manufactured using equipment that also processes dairy products. We appreciate your understanding.





Tajine

The tajine is a traditional earthenware pot for stewing,
born from the ingenuity of the desert people, the Berbers.

The steam rising from the ingredients collects on the top of the conical lid,
resembling a pointed hat, and drips down and circulates.

It is the crystallization of the ingenuity from desert dwellers who use water sparingly.

Dinner course



Tajine Course

Halal

8,800

〈Amuse〉

2 Arabian Dips with ancient Arabian flatbread 'Aish'

〈Appetizer〉

Moussaka (Falafel plate for Vegan)

〈Fish or Salad Dish〉

Jerusalem Salmon steak in Chraimeh sauce (Arabian Salad plate for Vegan)

〈Main〉

Choose one from 8 different Tajine menus. Additional charges depending on dish.

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Beef and Date Tajine (+330) | 5 Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine |
| 2 Kofta and Olive Tajine (+550) | 6 Salmon Chraimeh sauce Tajine (+330) |
| 3 Circassian Chicken | 7 Cauliflower Harissa Tajine |
| 4 Lamb and Pomegranate Tajine (+550) | 8 Karniyarik Tajine with seasonal vegetable |

Aish • Khbuz / Cumin Rice / Couscous * Choose one

〈Dessert〉

Seasonal Arabian Dessert

Coffee or Tea

*Vegan options are available; please ask a staff member.

*Allergies for the main dish and dessert depend on your selection. Please ask a staff member.

Tableware is subject to change.

Tajine



1 Beef and Date Tajine

Halal 2,860

Beef tenderly simmered with vegetables and spices, this tajine is secreted with dates from an oasis in Egypt.

Recommended with :
Aish•Khbuz / Cumin Rice / Couscous



Almond, Beef, Soybean



2 Kofta and Olive Tajine

Halal 3,190

Arab meatballs 'kofta' made with lamb and beef, and olives in a vegetable broth.

Recommended with : Aish•Khbuz / Couscous



Beef



3 Circassian Chicken

Halal 2,750

A tajine of grilled chicken with a savory walnut sauce, introduced from Circassia to Egypt.

Recommended with : Cumin Rice



Milk, Wheat, Walnut, Almond, Chicken

Tajine

4 Lamb and Pomegranate Tajine

Halal

3,300

A tajine filled with the flavor of lamb, made with bone-in lamb tenderly simmered in sweet and sour pomegranate and orange juice.

Recommended with : Aish•Khbuz / Couscous



Wheat, Orange, Beef, Soybean, Chicken, Nuts

* The cut of lamb may vary.



5 Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine with Cumin Rice

Halal

2,750

An Egyptian tajine with grilled chicken flavored with Advieh spices and a broth made with Mulukhiya and aromatic vegetables.



Chicken



6 Salmon Chraimeh sauce Tajine 🌶️

Halal

2,860

The exquisite taste of salmon braised in a traditional spicy Chraimeh sauce from the Holy City of Jerusalem.

Recommended with : Aish•Khbuz



Milk, Salmon

Tableware is subject to change.

Vegan Tajine

7 Cauliflower Harissa Tajine 🌶️

Vegan **Halal** 2,530

Spicy veggie tajine, in which the spiciness of harissa, a traditional Tunisian seasoning, enhances the flavor and sweetness of the vegetables.

[Recommend] Aish•Khbuz

White

Almond, Sesame, Nuts



8 Karniyarik Tajine with Seasonal Vegetable

Vegan **Halal** 2,530

Turkish Karniyarik: a patty of vegetables, nuts, and apricots stuffed in eggplant, served with a seasonal vegetable tajine.

Recommended with : Aish•Khbuz / Couscous

White Rosé

Wheat, Walnut

Bread & Rice — Recommended with Tajine —

Vegan **Halal**



Ancient wheat bread
Aish 660
Egypt's classic flatbread.

Wheat



Ancient wheat bread
Khbuz 660
Morocco's classic thick bread.

Wheat



Cumin Rice 770
Basmati rice flavored with cumin.



Couscous 660
made from durum wheat originating in North Africa

Wheat, Cashewnut



Rice Dish



‘Makboos’ Omani dish cooked with basmati rice and lamb

Halal

2,970

An Omani dish of basmati rice cooked with a double layer of mixed spices and lamb.

Milk, Almond, Nuts

*Cooked from raw rice. Please allow approximately 40 minutes for preparation.



Zoroaster Curry CARVAAN style with Cumin rice

Halal

2,530

Chicken curry made with aromatic spices from the Zoroastrians who came to India from ancient Persia.

Egg, Milk, Chicken

Tableware is subject to change.



Most Popular Arabian Mezze Plate with Arabian Bread

Vegan Halal 2,750

- 〈Hummus〉 Lebanese chick pea paste
- 〈Muhammara〉 Syrian paprika & walnut paste
- 〈Mutabal〉 Grilled eggplant and herb paste
- 〈Falafel〉 Lebanese fried chick pea ball with tahini dip
- 〈Tabbouleh〉 Lebanese classic salad made with parsley, bulgur and tomato



Please spread the paste on the ancient wheat flatbread and enjoy.



[Add on piece for 660 yen]

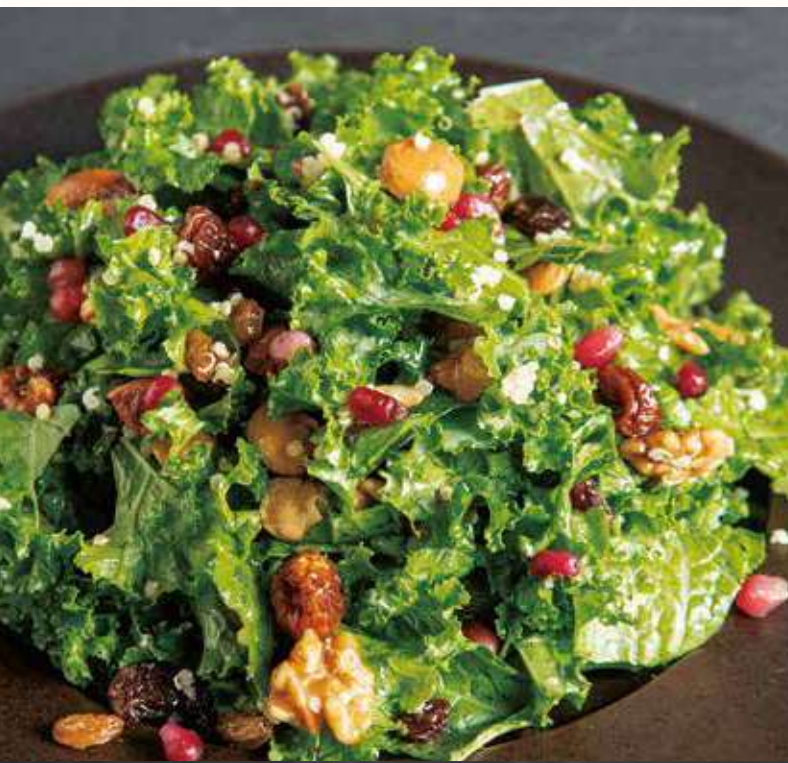
Aish 660

Wheat

Wheat, Walnut, Cachewnut, Sesame, Soybean

* The types of Arabian pastes may vary by season. * Tableware is subject to change.

Salad



Kale Salad with Dried fruits & Nuts

Vegan

Halal

half **1,430 / 1,980**

With Andean Inca berry, raisin, nuts, and quinoa.
Enjoy with Inca berry and pomegranate dressing.

Walnut, Almond, Cashewnut, Nuts



Couscous Salad

Vegan

Halal

1,760

Moroccan salad combines couscous, which originated in North Africa, with brightly colored vegetables, greek raisins and nuts.

Wheat, Almond, Soybean, Nuts



CARVAAN Original Spice Seasoned Nuts

Vegan

660

Almond, Cashewnut

*Subject to availability. *Please ask a staff member about allergies.

For illustration purpose only

Tableware is subject to change.

Hummus Dish



Hummus with Mediterranean Salad

Vege

Halal

1,650

Seasonal vegetables with Feta cheese and olives.
Served with Arabian bread crackers.

Wheat, Walnut, Sesame, Feta Cheese



Hummus with Beef and Eggplant

Halal

1,650

A popular Lebanese dish. Served with Arabian bread crackers.

Wheat, Beef, Sesame, Nuts



Hummus

Vegan

Halal

1,210

'Hummus' Chickpea and white sesame paste.
Served with Arabian bread crackers.

Wheat, Sesame

Side Dish



Falafel with Tahini dip

Vegan **Halal** 1,210

A classic Lebanese dish of fried chickpeas mixed with herbs and spices.

Sesame, Soybean



Arabian Fried Potato

Vege **Halal** 1,100

Enjoy two flavors: a spicy harissa mayo dip and a vegan tahini dip. Both dips can be made vegan upon request.

Egg, Sesame, Soybean, Apple, Honey



'Merguez' Tunisian spicy lamb sausage

Halal 1,320

Made of CARVAAN original blended spices.

Soybean



Moussaka

Halal 1,980

Greek dish layered with eggplant, potatoes and lamb slowly sautéed with spices and aromatic vegetables, baked piping hot with greek yogurt sauce and feta cheese.

Milk, Wheat, Feta Cheese

Tableware is subject to change. *Please allow approximately 30 minutes for preparation.

Grill



For illustration purpose only



Arabian Kebab Plate

Halal

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

Four assorted kebabs : Adana, Chicken, White fish, Shrimp.



Milk, Wheat, Shrimp, Beef, Sesame, Soybean, Chicken, Nuts

Meat Kebab Plate

Halal

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

Two assorted meat kebabs : Spicy Adana kebabs made with ground beef and lamb, and Juicy shish kebabs made with chicken.

Milk, Wheat, Beef, Sesame, Soybean, Chicken, Nuts

Seafood Kebab Plate

Halal

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

Two assorted seafood kebabs: White fish kebabs with spices and mustard that migrated from East India to the Arabian Peninsula, and spicy shrimp kebabs.



Wheat, Shrimp, Sasame, Soybean

Tableware is subject to change.

Grill



Arabian Meat Grill Plate with Harissa

Halal 6,820

A platter of grilled dishes. Spicy adana kebab made from ground lamb and beef, chicken shish kebab, lamb chops and merguez sausage served with Harissa and fries.

Milk, Wheat, Beef, Chicken

*Please allow approximately 30 minutes for preparation.



Arabian Lamb Burger served with french fries and Hsrissa dip

Halal 3,740

A juicy lamb chop patty, Feta cheese, Monterey Jack cheese, tabbouleh, vegetables, Harissa and tartar sauce on a special bun for a special burger.

Egg, Milk, Wheat, Cashewnut, Apple
Honey, Feta Cheese



Tableware is subject to change.

Soup



Harira Soup

Halal

1,320

A spicy harira soup made with plenty of ingredients like chickpeas, lentils, lamb, tomatoes, and pasta. A traditional Moroccan dish served garnished with parsley and cilantro. Squeeze lemon over the dish as you like.

Wheat



Lentil bean Soup

Vegan

Halal

880

Lebanese lentil bean and vegetable soup. Squeeze lemon over the dish as you like.

Wheat, Soybean

Bread — Recommended with Soup —

Vegan

Halal



Aish

660

Egypt's classic flatbread.

Wheat

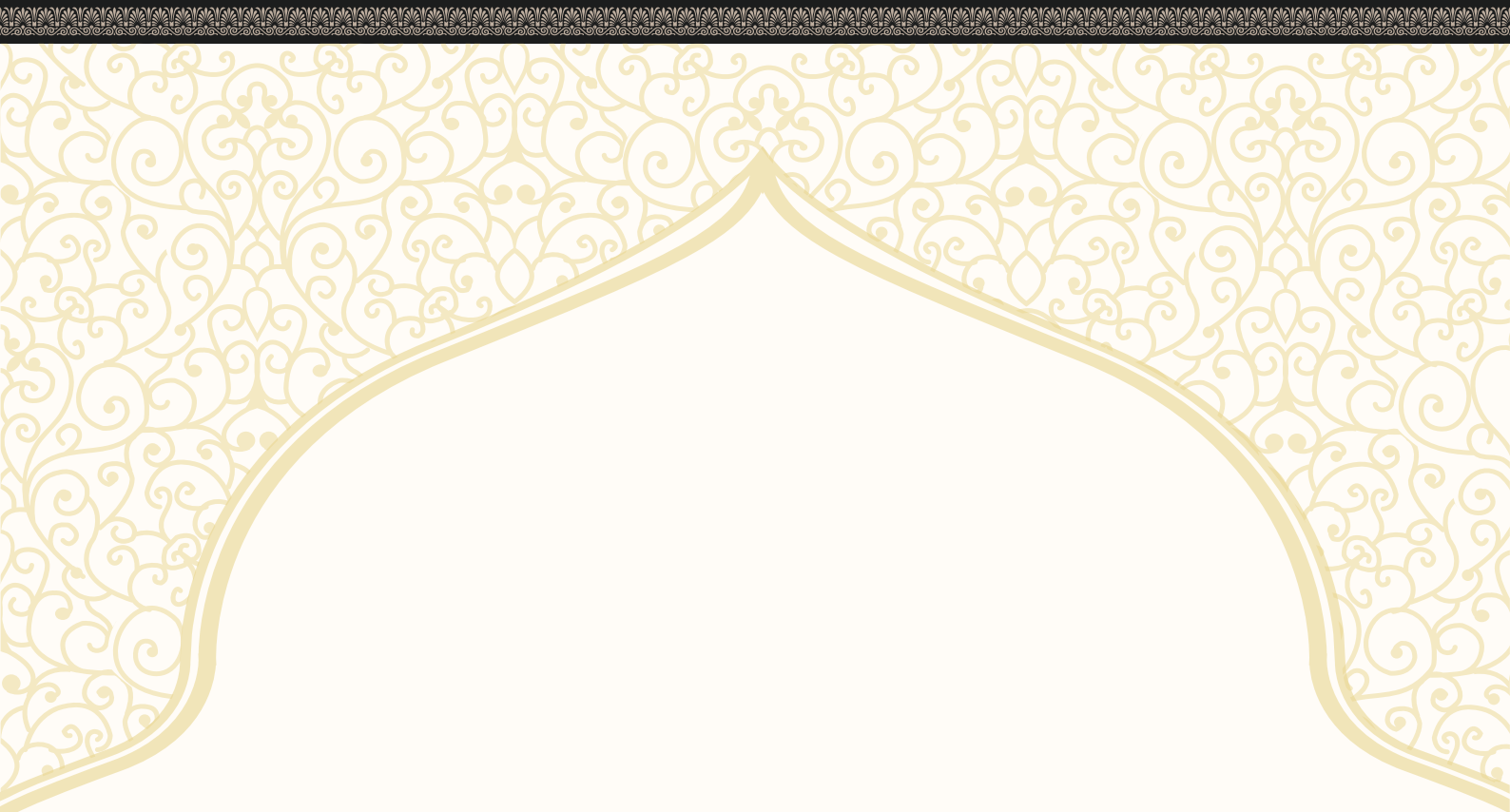


Khbuz

660

Morocco's classic thick bread.

Wheat



Dessert Menu

CARVAAN's desserts are crafted using ancient grains, fruits and nuts from around the world.

We achieve their exquisite sweetness using natural sweeteners : palm blossom sugar which is made by boiling down the sap dripping from sugar palm flower buds, and agave syrup.

Dessert



Ghazal Beirut

Vege

Halal

990

A dessert originated in Beirut and is made of gelato and Arabic cotton candy called 'Ghazal el Banat' which represents the white snow falling on the Lebanese mountains.

Milk, Wheat, Almond, Soybean, Nuts, Honey



Kunafah

Vege

Halal

990

A dessert featured in the story of One Thousand and One Nights.

Made with cheese wrapped in kadaif dough.

Egg, Milk, Wheat, Nuts



Baklava

Vege

Halal

990

A Turkish pastry featuring layers of thin phyllo dough, filled with dates and walnuts.

It is finished by pouring palm sap over the pastry right as it comes out of the oven.

Egg, Milk, Wheat, Walnut

House made Gelato

Sugar
Free

Our gelato was born from a desire to recreate the "primitive sweets of ice and snow." These were originally crafted in Arabia using snow or ice, combined with fruits, milk, and molasses. We express the sweetness of our gelato using the natural sugars of the fruits themselves, or palm blossom sugar and agave syrup.



For illustration purpose only

Milk Gelato

Vege

Halal

550

made from palm blossom sugar and milk.

Milk

Pistachio Gelato

Vege

Halal

770

Much richer taste than expected.

Milk, Nuts

Seasonal Gelato

660

made from seasonal fruits.

*Please ask a staff member about allergies.



Arabian Cheese Cake

Vege

Halal

880

Cheese cake baked with rich cream cheese and elegant sweet Egyptian dates. Topped with textured Kadaif.

Egg, Milk, Wheat, Almond, Nuts

Tableware is subject to change.

Dessert

デザート



アラビアン・デザート・プレート

Arabian Dessert Plate

Vege 1,540

花蜜ミルクと季節のジェラート、花蜜とカカオのチュイール・クッキー'アラビアの月'、デーツとくるみのバクラヴァ、ピスタチオとローズのフィナンシェ。

やさしく香ばしい甘さの花蜜糖で作る自家製ジェラートと菓子の盛り合わせ。

A selection of homemade gelato and sweets made with palm blossom sugar. Milk and seasonal gelato, cacao tuile cookie 'Arabian Moon', date and walnut baklava, pistachio and rose financier.

特定原材料等28品目:卵、乳成分、小麦、くるみ、アーモンド ※季節のジェラートのアレルギー、ハラール対応についてはスタッフにお尋ねください
Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Nuts *Please ask our staff about allergens and halal options for seasonal gelato.



ジェラート3種盛り合わせ

Assorted Gelato: 3 Flavors

Vege 1,210

花蜜ミルクとピスタチオのジェラートに、季節のジェラート。やさしく香ばしい甘さの花蜜糖で作る自家製ジェラート3種の盛り合わせに、花蜜とカカオのチュイール・クッキー'アラビアの月'をトッピング。

A selection of three homemade gelatos, made with palm blossom sugar: Milk and pistachio gelato, along with Seasonal gelato. Topped with 'Arabian Moon' cacao tuile cookie.

特定原材料等28品目:卵、乳成分、小麦、アーモンド ※季節のジェラートのアレルギー、ハラール対応についてはスタッフにお尋ねください
Egg, Milk, Wheat, Almond, Nuts *Please ask our staff about allergens and halal options for seasonal gelato.

季節の果実は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。

Anniversary Dessert Plate

アニバーサリー・デザート・プレート



アニバーサリー・デザート・プレート

Anniversary Dessert Plate

Halal

1,650

お誕生日や記念日に、特製デザート・プレートをご用意いたします。

アラブの菓子ハルヴァを起源とした創作菓子は、

ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、パイナップル、アプリコット、いちじくなど、
香ばしいナッツと甘酸っぱいドライフルーツの多彩な味と香りが詰まった、ムースのようなアイスクーキ。

レバノンのコットンキャンディと、季節の果実、エディブルフラワーでデコレーションして、

「Happy Birthday」など、メッセージをお書きいたします。

ご予約の際に、ご注文ください。

Celebrate your birthday or special anniversary with our handcrafted dessert plate.

Our signature creation is inspired by "Halva," a traditional Arabian confection.

This mousse-style ice cream cake is a harmonious blend of fragrant nuts—hazelnut, almond, cashew, and pistachio
—and the vibrant flavors of dried pineapple, apricot and figs.

Beautifully adorned with Lebanese cotton candy (Ghazl el Banat), seasonal fruits, and edible flowers,
we will personalize your plate with a custom message such as "Happy Birthday."

Please place your order when making a reservation.

卵、乳成分、小麦、アーモンド、カシューナッツ、ゼラチン（はちみつを使用しています）
Egg, Milk, Wheat, Almond, Cashewnut, Gelatin, Nuts, Honey

季節の果実は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。