



CARVAAN
CRAFT BEER & GRILL

- *アレルギーは特定原材料等28品目を記載しています。
- *表示価格は店内飲食の税込価格(10%)になります。テイクアウトの場合は消費税8%になります。
- *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、スタッフへおたずねください。
- *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。

「先ずは、コレ!」「迷ったらコレ!」のオールスターズ!

日出づる国の
ポテトサラダ

タバーン・プレート Tavern Plate 2,200

卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、鶏肉、豚肉、りんご（はちみつを使用）
Egg, Milk, Wheat, Almond, Soybean, Chicken, Pork, Apple, Nuts, Honey

特製マスタード
ディップ

北海道フライドポテト

骨付きソーセージ

ハリッサ・グリルチキン

チーズとナッツの
シガラボレイ

ビール
おすすめ
recommend



ラクサ

Laksa

「ホントに、ウマイ!」の声多し
イベント人気NO.1

1,210

スパイスの効いた多彩なスープ麺マレーシアのマラッカ地域のニョニャ・ラクサ。辛さはひかえめで、レモングラス、シナモン、八角などの多くのスパイスとココナッツミルクを使ったまろやかな味わい。スープによく合う鶏肉と野菜、厚揚げを入れています。

小麦、えび、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
Wheat, Shrimp, Sesame, Soybean, Chicken, Pork, Gelatin



グリル・ソーセージ with フライドポテト

Grilled Sausage with Fried Potato

1,870

炭火乾燥の骨付ソーセージ、仔牛と豚トロで作る細挽きのドイツソーセージ、ミュンヘン名物白いソーセージ'ヴァイスブルスト'。味わいと食感の異なる3種類のソーセージとフライドポテトの盛り合わせ。マスタードソースをつけてどうぞ。

卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、りんご（はちみつを使用） Egg, Milk, Beef, Soybean, Pork, Apple, Honey

お持ち帰りできます

*入荷状況により変更となる場合があります。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

言わずもがなのじゃがいも×ビール!



北海道フライドポテト ディップ2種付 880

Matilda French Fries
with 2 Dips

北海道の希少なじゃがいも‘マチルダ’は、なめらかさとホクホク感をあわせ持つ小さなじゃが芋。特製ディップをつけて揚げたてをどうぞ。

Vege

お持ち帰りできます

ディップソース Dip Sauce お好きなディップ2種類お選びください。

ハリッサ
Harissa



旨みと辛みに花蜜糖の香ばしい甘さが絶妙です。

卵、大豆、りんご
Egg, Soybean, Apple

ザータル&ガーリック
Z'ataar & Garlic



アラブのおふくろの味。ハーブミックス。

卵、大豆、りんご
Egg, Soybean, Apple

デーツ
Dates



デーツとマヨネーズの甘じょっぱい味わいは新しく懐かしい。

卵、小麦、大豆、りんご
Egg, Wheat, Soybean, Apple

マスタード
Mustard



マスタードとココナッツミルクのスパイシーでまろやかな味わい。

卵、乳成分、大豆、りんご
(はちみつを使用)
Egg, Milk, Soybean, Apple, Honey

* 追加ディップ 各 110



あげいも ディップ1種付

660

Age-Imo

北海道の中山峠で大人気の「あげいも」。CARVAAN特製のあげいも用MIX粉は、古代小麦と花蜜糖、ピンクロックソルトで作るホットケーキミックスのようなやさしい甘さ。お好きなディップを1種お選びください。

小麦 Wheat

Vege

お持ち帰りできます

* じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。



日出づる国のポテトサラダ

Potato Salad from the Land of the Rising Sun 770

世界各地の食文化が遙か東の果て「日出づる国」で昇華するという「話になる」絶品ポテサラ。北海道めむろ産じゃが芋マチルダに、ウガンダ・パイナップル、ペルー・マンゴー、ギリシャ・レーズンのフルーティな味わい。古代小麦クラッカーの食感も楽しい。

卵、小麦、大豆、りんご Egg, Wheat, Soybean, Apple

Vege

* じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

間違いなしのグリルの定番!!



ハリッサ・グリルチキン

Harissa Grilled Chicken 1,650

食べ応えアリ。

モロッコの伝統調味料「ハリッサ」でマリネした大きな鶏もも肉を石窯でジュージュー焼きました。ハリッサの辛みと旨みがたまらない。北海道じゃが芋のフライドポテトを添えた満腹メニュー。

鶏肉（はちみつを使用） Chicken, Honey



じゃが芋とベーコン、ソーセージの アヒージョ

Potato, Bacon and Sausage Ajillo 880

じゃが芋がゴロっと入った熱々のアヒージョ。ネギとにんにく、生姜、ベーコン、ドイツソーセージの旨みが染み出したオイルと和えて、じゃが芋を潰しながら、ホクホク&ジュワーをお楽しみください。

牛肉、豚肉 Beef, Pork *じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。



海老とハリッサのアヒージョ

Shrimp and Harissa Ajillo 990

野菜の旨みと辛みが詰まった「ハリッサ」にガーリックオイルが芳ばしい。石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

えび Shrimp

石窯焼き古代パン

Whole Grain Ancient Bread



古代小麦を石窯で焼上げた「パンの起源」。アヒージョにつけて食べると一層美味しい。

小麦 Wheat

Vegan

440

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

古代小麦の石窯焼きピザ

お持ち帰りできます



ベーコンと玉ねぎのピザ

Bacon and Onion

1,210

チーズクリームにベーコンと玉ねぎを散らした芳ばしいピザ。ブラックペッパーが効いています。

乳成分、小麦、豚肉
Milk, Wheat, Pork



コフタとオリーブのピザ

Kofta and Olive 1,375

ラム&牛肉のミートボールとオリーブ、ブラックレーズンをのせたスパイス香るトマトソース・ピザ。

小麦、牛肉
Wheat, Beef



サーモンとプチトマトのピザ

Salmon,
Mini Tomato and Olive 1,375

タルタルソースにサーモン、オリーブ、プチトマトをのせて焼き上げたピザにハリッサソースがアクセント。

卵、小麦、さけ、大豆、りんご
Egg, Wheat, Salmon, Soybean, Apple



じゃが芋とベーコンのピザ

Potato and Bacon Pizza 1,265

北海道の希少なじゃが芋マチルダと相性の良い玉ねぎ、ベーコン、ブラックレーズンを散らして焼いたホクホクじゃが芋のピザ。マスタードのソースが決め手。

卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉、りんご
(はちみつを使用)
Egg, Milk, Wheat, Soybean, Pork, Apple,
Honey



デーツとフィグ、ナッツのピザ

Date, Fig, Raisin and Nut 1,265

デーツとフィグ、ブラックレーズンに、アーモンド、ヘーゼルナッツが香ばしいチーズクリームのピザ。花蜜糖を振りかけて香ばしく焼き上げます。

乳成分、小麦、アーモンド
Milk, Wheat, Almond, Nuts

Vege

潜入！カレー未経験領域

Arabian Spiced Curries

かつてシルクロードの要衝として栄えた
伝説の都バグダッド、
そして熱気ある交易船が行き交った
ペルシャ湾岸の国々。
海を渡って届いたインドのスパイスと
アラブ伝統の煮込み料理が出会い
進化を遂げた「アラビア流カレー」。

お持ち帰りできます



クエート・ラムカレー 🌶️

Kuwaiti Lamb Curry 1,595

8種類の香辛料をブレンドした‘バハラット’
にドライライムを加えて煮込む、クエートな
らではのスパイス香る濃厚なラム肉カレー。

無し

オマーン海老カレー 🌶️🌶️

Omani Shrimp Curry 1,595

インド洋を渡りオマーンに伝わったカレー
料理。
スパイスとココナッツミルクで作るクリーミー
で味わい深い特製の海老カレー。

えび Shrimp

画像はイメージです



バグダッドのビーフカレー

Beef Curry in Baghdad 1,595

中世アラビア料理の美食文化が花開いたバグダッドには、世界中の香料と食材が集まったという。伝統のミックススパイス「バハラット」を使いじっくりと煮込んだ牛肉とひよこ豆のカレー。

牛肉 Beef

Vegan キーマカレー

Vegan Keema Curry 1,430

11種類のスパイスに、8種の野菜の旨みが詰まった、スパイシーなVeganカレーは、雑穀と豆の食感も楽しい。

辛いからこそ野菜の甘みが引き立ちます。

Vegan

大豆 Soybean

インカマンゴー & チキンカレー

Inca Mango Chicken Curry

1,485

南米ペルー、アンデス山脈の谷間にあるリクリク村のアップルマンゴーで作るフルーティなチキンカレー。

おこさまにもおすすめ。

鶏肉 Chicken

「ちょっと何か欲しい」ときに…



チーズ&ドライフルーツ&ナッツ

Cheese, Dried Fruit & Nuts

880

ワインや蒸留酒のおつまみにおすすめ。

乳成分、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ
Milk, Walnut, Almond, Cashewnut, Macadamianut

*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。

Vege



フムス&古代小麦のクラッカー

Hummus & Ancient Wheat Crackers

770

アラブの定番「フムス」は、ひよこ豆に白ごまペースト
‘タヒーニ’やレモン果汁、ガーリックを加えてペーストに
しています。古代小麦の揚げクラッカーにつけてどうぞ。
ちょっとおつまみにピッタリの一皿。

小麦、ごま Wheat, Sesame

Vege



スパイシーチックピー

Spicy Chickpea

660

揚げたひよこ豆のホクホクした食感と
スパイシーな辛さはビールとの相性抜群。

無し
揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

Vegan



モロッコにんじん

Moroccan Carrot Rapé

550

人参とギリシャのレーズンの甘酸っぱい
キャロットラペ。お口直しに。

りんご Apple

Vegan



スパイスナッツ

Spice Nuts

550

CARVAANオリジナルブレンドの
スパイス香るナッツ。

アーモンド・カシューナッツ
Almond, Cashewnut

Vegan



ナッツミックス

Nuts Mix

550

世界各地から運ぶ東の果ての
バザールのナッツ。

くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ
Walnut, Almond, Cashewnut, Macadamianut

*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。

Vegan

白砂糖
不使用

Sugar Free

自家製ジェラート House made Gelato

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。



画像はイメージです

ジェラート

Two flavors of Gelato

770

古代小麦と花蜜糖で焼いたオリジナルコーンに、
花蜜ミルクと季節のフレーバー2種類のジェラートを盛って、
ナッツやドライフルーツをトッピングします。

【花蜜ミルクジェラート】乳成分 Milk

【花蜜と古代小麦のコーン】小麦、大豆 Wheat, Soybean

*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。

*ナッツやドライフルーツのトッピングは時季により変更になります。

*Please ask a staff member about allergies

Vege

お持ち帰りできます

ハリッサ

Harissa

1,512

野菜の旨味と辛味、スパイスの
香味が詰まったチュニジア発祥の
伝統的万能調味料。

CARVAANのスパイス達人が作る
ハリッサは、完熟のアンダルシア・
トマトをベースにした奥深い味わい。

無し



店内で販売中

椰子の花蜜糖

Palm Blossom Sugar

972

カンボジア・プノンベン郊外の風光明媚な
田園風景に立ち並ぶ高さ20mの
椰子の木に登り、花の蕾から滴る花
の蜜を集め、じっくり煮詰めて作る
オーガニックの含蜜糖。カラメルのよ
うに芳醇な味わいとやさしい甘さ。

無し



店内で販売中