



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

アラビアン・ディナーコース Halal 7,700

〈6種のアラブの前菜メゼプレート〉

フムス、ムサカ、ジブディット・ガンバリ、マハシ、ムサックハン、ドライフルーツ & ナッツとキヌアのサラダ

〈本日のアラビアン・スープ〉

〈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 サークアシャン・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 |

アラビヤパン / クミンライス / クスクス *1種お選びください

〈デザート〉

下記よりお選びください

デーツとくるみのパクラヴァと花蜜のミルクジェラート / クナーファ / アラビアン・チーズケーキ
ガザル・ペイルート / ジェラート3種盛り合わせ

〈ドリンク〉

下記よりお選びください。

オリジナルブレンドコーヒー HOT・ICE / ハイビスカスティー HOT・ICE

ダーズリンティー HOT / レモンマートルティー HOT

6種のアラブの前菜メゼプレート 特定原材料等28品目:乳成分、小麦、えび、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ごま、鶏肉
*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] アラビアパン / 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] アラビアパン / 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、大豆、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] アラビアパン / 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

アドヴェーエ・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

サーモンのクライメソースタジン。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] クミンライス



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] アラビア・パン



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] アラビア・パン / 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 660

薄く大きく伸ばした小麦生地を焼き上げたレバントの‘サージ’と呼ばれるパン

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 770

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。

アラビアの代表的なメゼ〈前菜〉5種を楽しむならこちら



写真はイメージです

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。

〈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。

〈本日のアラビアン・メゼ〉

〈本日のアラビアンペースト〉



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

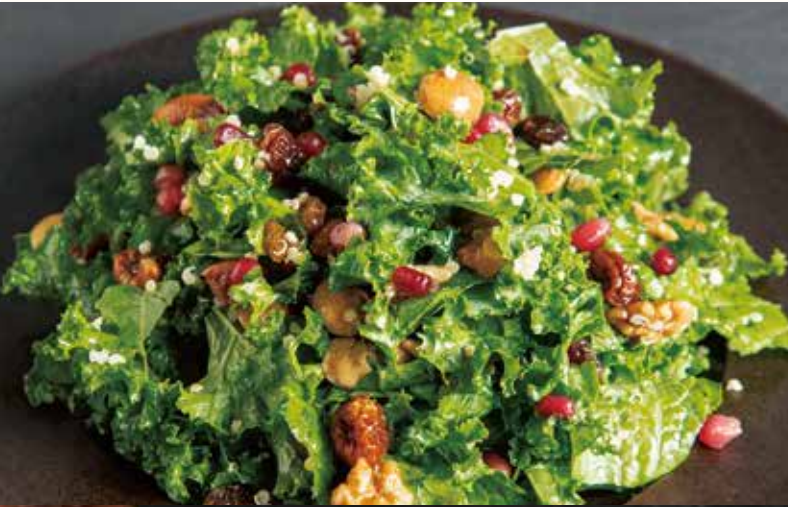
小麦

小麦、ごま その他のアレルギーについてはスタッフへおたずねください

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 & Soup

サラダ & スープ



ドライフルーツ&ナッツとキノアのケールサラダ

Vegan Halal 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



レンティル・スープ

Vegan Halal 880

レンズ豆と野菜の旨み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



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



CARVAAN特製 スパイスナッツ

アーモンド、カシューナッツ

Vegan Halal 660

*入荷状況により変更となる場合があります。

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

[追加でご注文いただけます]

アラビア・パンのクラッカー (3枚) **Vegan** **Halal** 550

古代小麦のアラビア・パン **Vegan** **Halal** 660

小麦

食器は変更になる場合がございます。



Baked Dish

サイドディッシュ



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）

1,980



アラビアン・ベイクド・ポテト

クライメソースに浮かべて

Vegan Halal 1,210

レバノンのスパイシーなじゃが芋料理‘バタタ・ハッラ’。香味野菜とハーブの旨みが染み込んだアツアツのバタタハッラはビールと好相性。

無し



食器は変更になる場合がございます。

Grill グリル

ケバブ・セット

Halal 6,820

ラム肉と鶏肉、ラムと牛の挽肉で作る3種類の串焼きケバブ。それぞれの肉に合わせたスパイスでマリネして芳ばしく焼いたケバブを、桜のスモークチップの芳ばしい薫香とともに提供いたします。
薄焼きのアラビアン・ブレッドに、パプリカとクルミのペースト‘ムハンマラ’と、サラダを一緒に巻いてお召し上がりください。

乳成分、小麦、くるみ、牛肉、鶏肉



アラビアン・ラム・バーガー



Halal 3,960

仔羊肉をチョップしたジューシーなパティにフェタ&ゴーダ2種類のチーズとタルタル&ハリッサ2種類のソースパセリのサラダ‘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。
フライドポテト&ハリッサディップを添えて。

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。





Rice Dish

米料理



マクブース

Halal

3,850

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。



サヤディ・サマック

Halal

4,180

10種類のスパイス&ハーブと魚介の出汁にあめ色玉ねぎをふんだんに加え、香り高いバスマティライスを炊いたレバントの米料理。レモンの酸味とスパイスの香りが自身魚の美味しさを引き立てます。

小麦、アーモンド・大豆



Rice Dish

米料理



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

マハシ

Halal 1,870

バスマティライスと香味野菜、牛挽肉、スパイスを詰めた野菜を丸ごとスープで炊いたエジプト料理‘マハシ’は、野菜の旨みが詰まったエジプトのおふくろの味。
ナイフでカットしてスープと一緒に召し上がりください。

牛肉



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



完熟いちごのパフェ

Strawberry Parfait

2,310

完熟してから摘みとった甘酸っぱいいちごの香りが詰まったシャルバートに、甘酸っぱい完熟いちごのジュレ、ウガンダバニラのクリーム、ピスタチオクリームを重ねて、完熟いちごのコンポートと果汁で作るギモーヴ、花蜜のメレンゲクッキーをデコレーション。

A strawberry sherbet filled with the aroma of sweet and sour ripe strawberries, layered with ripe strawberry jelly, rich vanilla cream, pistachio cream, ancient wheat waffle cone, decorated with ripe strawberry compote, marshmallows and palm blossom sugar meringue cookie.

卵・乳成分・小麦・くるみ・アーモンド・カシューナッツ・大豆・ゼラチン
Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Cashewnut, Soybean, Gelatin

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思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。

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



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ケーキ。

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。