



Lunch 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。

Lunch course

ランチコース



写真はイメージです

アラビアン・ランチコース

Halal

5,500

〈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、レンティルスープ、ドライフルーツ&ナッツとキヌアのサラダ

〈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(+300) | 6 サーモンのクライメソースタジン(+300) |
| 2 コフトとオリーブのタジン(+700) | 7 カリフラワーのハリッサ・タジン |
| 3 サークシアン・チキン | 8 茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン |
| 4 ラム肉とざくろのタジン(+800) | 9 アラビアン・グリル・プレート(+2000) |
| 5 モロヘイヤ&チキンのエジプシャン・タジン | 10 アラビアン・ラム・バーガー(+500) |

11 ゴロアスターカレー CARVAANスタイル

エイシ / ホプス / クミンライス / クスクス *1種お選びください

〈アラブ菓子と花蜜ミルクジェラート〉

お好きな菓子を下記よりお選びください。

デーツとくるみのバクラヴァ / エジプシャンデーツ・チーズケーキ / ピスタチオジェラート / 季節のジェラート

〈ドリンク〉

下記よりお選びください。

コーヒー HOT・ICE / ハイビスカスティー ICE / アールグレイティー HOT

乳成分、小麦、えび、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ごま、大豆

* 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 3,300

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

【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 3,740

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

【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 3,260

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

【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



Bread & Rice 1〜4, 6〜8のタジンには主食が付きます。こちらの4種類よりお選びください。

Vegan Halal



古代小麦のアラビア・パン
エイシ

小麦



古代小麦のアラビア・パン
ホブス

小麦



クミンライス



クスクス 小麦、カシューナッツ



④ ラム肉とざくろのタジン

Halal 3,850

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

【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 2,970

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

鶏肉



⑥ サーモンのクライメソースタジン

Halal 3,300

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

【おすすめ】 クミンライス

乳成分、さけ





7 カリフラワールの ハリッサ・タジン



Vegan

Halal

2,970

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

〔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

2,970

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。

〈 コーヒー または ティー付 〉

〔おすすめ〕 エイシ/ホブス/クスクス

小麦、くるみ



Bread & Rice 1〜4,6〜8のタジンには主食が付きます。こちらの4種類よりお選びください。

Vegan

Halal



古代小麦のアラビア・パン
エイシ

小麦



古代小麦のアラビア・パン
ホブス

小麦



クミンライス



クスクス 小麦、カシューナッツ

9 アラビアン・グリル・プレート



Halal

5,100

アラビアのラム肉と牛肉の串焼きと、ラムの挽肉で作るチュニジアのスパイシーなソーセージ‘メルゲーズ’3種のグリルに、レバノンのタブーリ、フライドポテト&ハリッサディップと古代小麦のアラビア・パン‘エイシ’を添えて。
〈コーヒー または ティー付〉

卵、小麦、カシューナッツ、牛肉、鶏肉、りんご（はちみつを使用）



10 アラビアン・ラム・バーガー



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&チェダー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。
フライドポテト&ハリッサディップを添えて。
〈コーヒー または ティー付〉

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）



⑪ ズロアスターカレー CARVAANスタイル

クミンライス添え

Halal 2,640

古代ペルシャからインドへ渡ったズ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。
〈 コーヒー または ティー付 〉

卵、乳成分、鶏肉

お子様ランチ 1,870

ミートボール、エビフライ、フライドポテト
オムレツ、トマトソースマカロニ、ポテトサラダ
ケチャップライス、季節のフルーツ
ジェラート、ジュース付

卵、乳成分、小麦、えび、オレンジ、
キウイフルーツ、大豆、鶏肉、りんご
(はちみつを使用しております)

*小学生以下の
お子様限定メニューです



Bread & Rice 追加でご注文いただけます。

Vegan **Halal**



古代小麦のアラビア・パン 小麦
エイシ 660



古代小麦のアラビア・パン 小麦
ホブス 660



クミンライス 770



小麦、カシューナッツ
クスクス 770

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。



Lunch 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.





The photo is an image.



Arabian Lunch Course Halal 5,500

〈 Arabian Mezze Platter - 6 selections 〉

Hummus, Moussaka, Jibdit gambari, Mahshi, Lentil Soup, Dried fruits & Nuts Salad.

〈 Main Dish 〉

Choose one from the options below. *Additional charges depending on dish.

- | | |
|---|---|
| 1 Beef and Date Tajine (+300) | 6 Salmon Chraimeh sauce Tajine (+300) |
| 2 Kofta and Olive Tajine (+700) | 7 Cauliflower Harissa Tajine |
| 3 Circassian Chicken | 8 Karniyarik Tajine with Seasonal vegetable |
| 4 Lamb and Pomegranate Tajine (+800) | 9 Arabian Grill plate (+2000) |
| 5 Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine | 10 Arabian Lamb Burger (+500) |
| | 11 Zoroaster Curry CARVAAN style |

Aish / Khbuz / Cumin Rice / Couscous *Please choose one.

〈 Arabic Sweet & Milk Gelato 〉

Choose one from the options below.

Date & Walnut Baklava / Arabian Cheese Cake / Pistachio Gelato / Seasonal Gelato

〈 Drink 〉

Choose one from the options below.

Coffee HOT・ICE / Hibiscus Tea ICE / Earl Gray Tea HOT

Arabian Mezze Platter — Allergens : Milk, Wheat, Shrimp, Walnut, Almond, Cashewnut, Sesame, Soybean

*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 3,300

Beef tenderly simmered with vegetables and spices.

This tajine is secreted with dates from an oasis in Egypt.
(with Coffee or Hibiscus tea)

Recommended with: Aish • Khbuz / Cumin Rice / Couscous

Almond, Beef, Soybean



2 Kofta and Olive Tajine

Halal 3,740

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

(with Coffee or Hibiscus tea)

Recommended with : Aish • Khbuz / Couscous

Beef

Red Rosé



3 Circassian Chicken

Halal 3,260

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

(with Coffee or Hibiscus tea)

Recommended with : Cumin Rice

Milk, Wheat, Walnut, Almond, Chicken, SoyBean

White



Bread & Rice

Tajines 1–4 and 6–8 include a side.
Please choose one from the four options below.

Vegan **Halal**



Ancient wheat bread

Aish

Wheat



Ancient wheat bread

Khubuz

Wheat



Cumin Rice



Couscous

Wheat, Cashewnut



4 Lamb and Pomegranate Tajine

Halal 3,850

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

〈with Coffee or Hibiscus tea〉

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 2,970

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

〈with Coffee or Hibiscus tea〉

Chicken

White



6 Salmon Chraimeh sauce Tajine 🌶️

Halal 3,300

The exquisite taste of salmon braised in a traditional, spicy Chraimeh sauce of Jerusalem.

〈with Coffee or Hibiscus tea〉

Recommended with : Aish • Khbuz

Milk, Salmon

White Rosé





7 Cauliflower Harissa Tajine 🌶️



Vegan

Halal

2,970

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

〈with Coffee or Hibiscus tea〉

Recommended with : Aish・Khbuz

Almond, Nuts

White



8 Karniyarik Tajine with Seasonal vegetable

Vegan

Halal

2,970

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

〈with Coffee or Hibiscus tea〉

Recommended with : Aish・Khbuz / Couscous

Wheat, Walnut

White Rosé



Bread & Rice

Tajines 1-4 and 6-8 include a side.
Please choose one from the four options below.

Vegan

Halal



Ancient wheat bread

Aish

Wheat



Ancient wheat bread

Khbuz

Wheat



Cumin Rice



Couscous

Wheat, Cashewnut

A wooden platter featuring two skewers of grilled meat (lamb and beef) with merguez sausage, green and red peppers, and rice. Accompanying items include a bowl of harissa dip, a bowl of Lebanese tabbouleh, and a stack of ancient wheat bread "Aish".

9 Arabian Grill plate



Halal

5,100

Lamb & beef skewers, merguez sausage served with Lebanese tabbouleh, fries with harissa dip and ancient wheat bread "Aish"

Egg, Wheat, Cashewnut, Beef, Chicken, Apple, Honey



10 Arabian Lamb Burger served with French fries and harissa

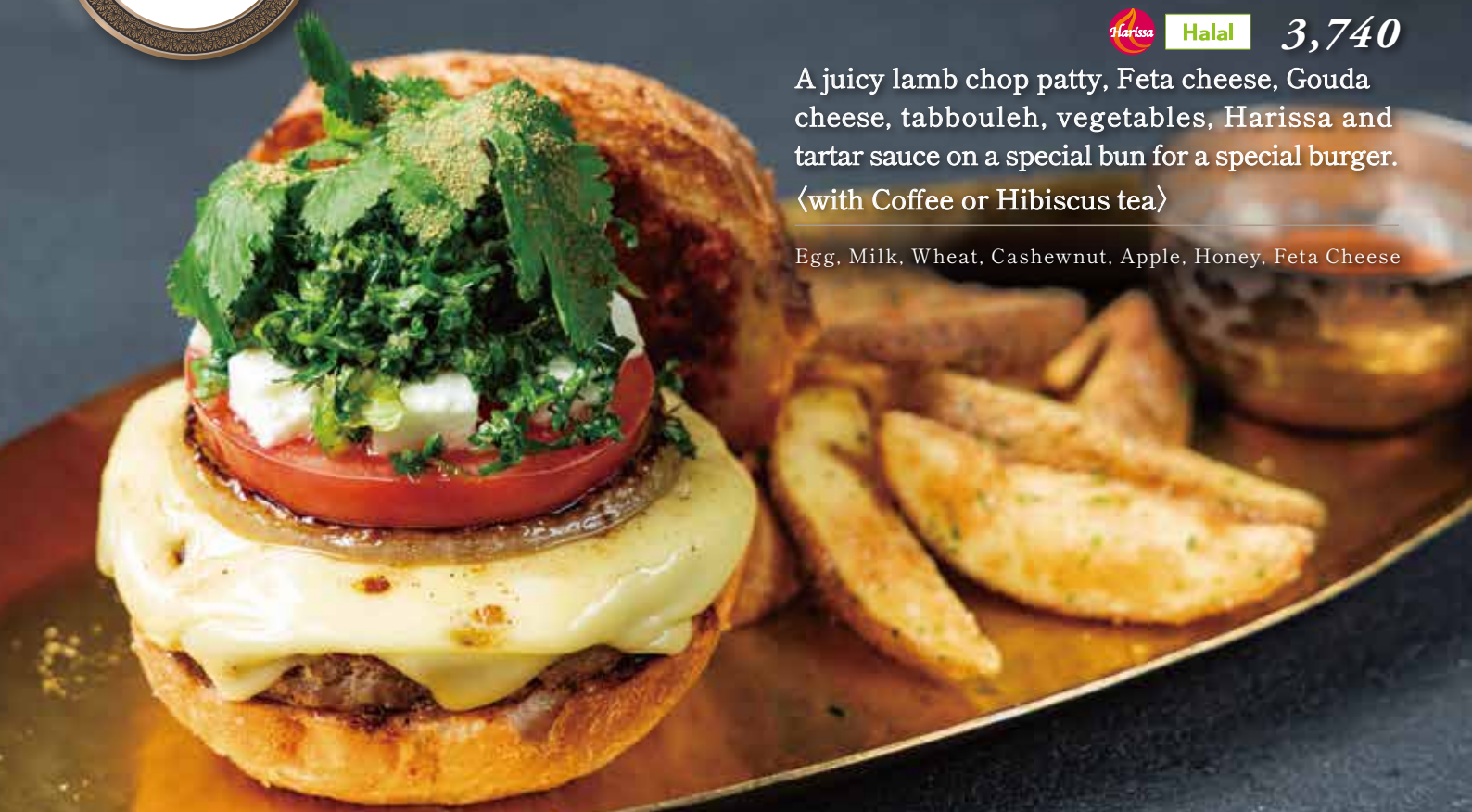


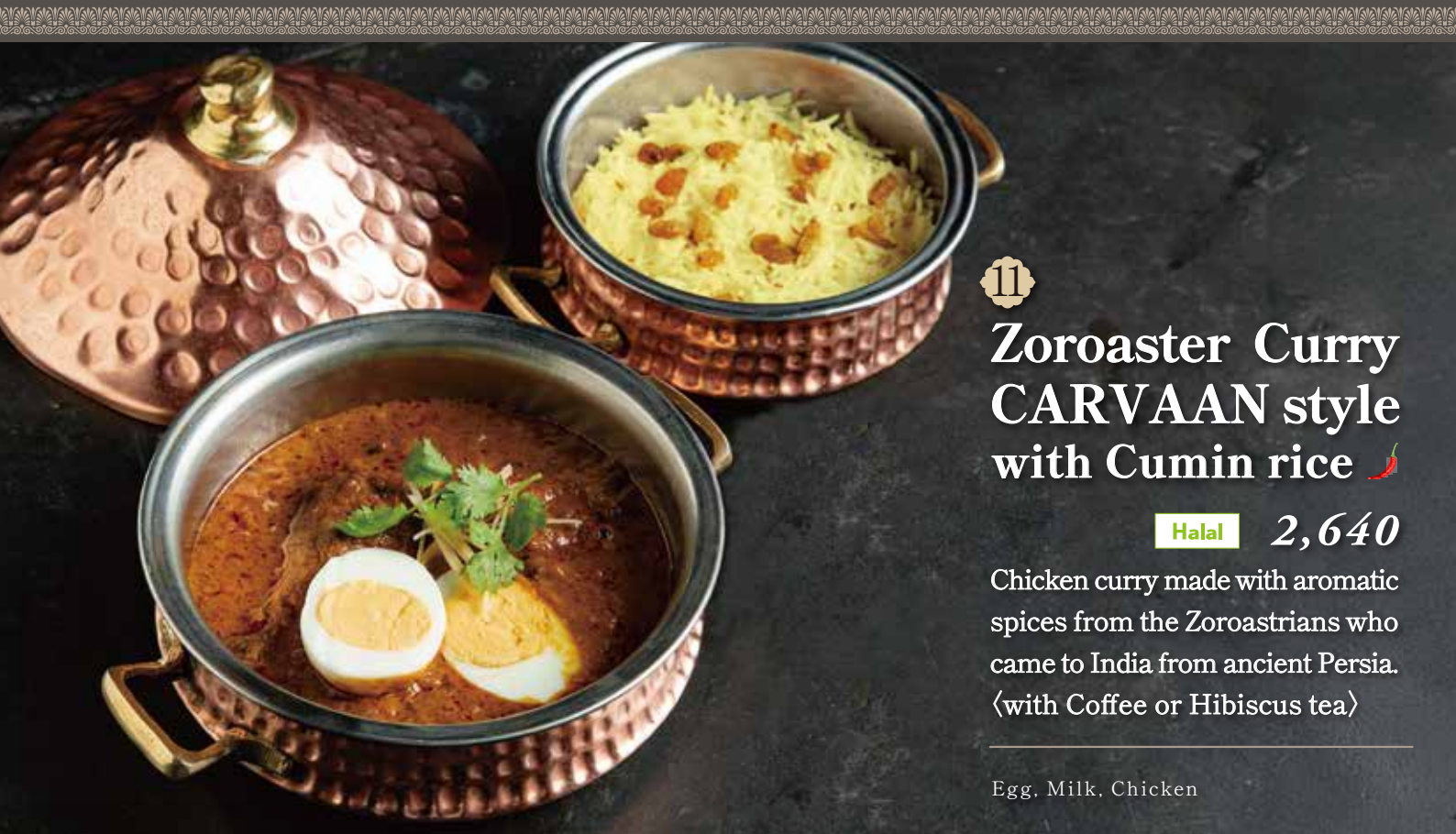
Halal

3,740

A juicy lamb chop patty, Feta cheese, Gouda cheese, tabbouleh, vegetables, Harissa and tartar sauce on a special bun for a special burger.
〈with Coffee or Hibiscus tea〉

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





Zoroaster Curry CARVAAN style with Cumin rice 🌶️

Halal

2,640

Chicken curry made with aromatic spices from the Zoroastrians who came to India from ancient Persia.
〈with Coffee or Hibiscus tea〉

Egg, Milk, Chicken

Children's Lunch 1,870

Meatballs, fried shrimp, french fries, omelette, macaroni in tomato sauce, potato salad, ketchup rice, seasonal fruit. Served with milk gelato & juice.

Egg, Milk, Wheat, Shrimp, Orange, Kiwi Fruit, Soybean, Chicken, Apple, Honey.

* Available for children in elementary school and under



Bread & Rice

Tajines 1-4 and 6-8 include a side.
Please choose one from the four options below.

Vegan

Halal



Ancient wheat bread

Aish

Wheat



Ancient wheat bread

Khbuz

Wheat



Cumin Rice



Couscous

Wheat, Cashewnut

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。