



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

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 コフタ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 |

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

デーツとくるみのバ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・バイルート / 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



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】アラビヤパン/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

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

クミン香るバスマティライス。

770



クスクス

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

770

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ことがあります。食器は変更になることがあります。

Salad & Soup

サラダ & スープ



ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ

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



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

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



食器は変更になることがあります。

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、サラダと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白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

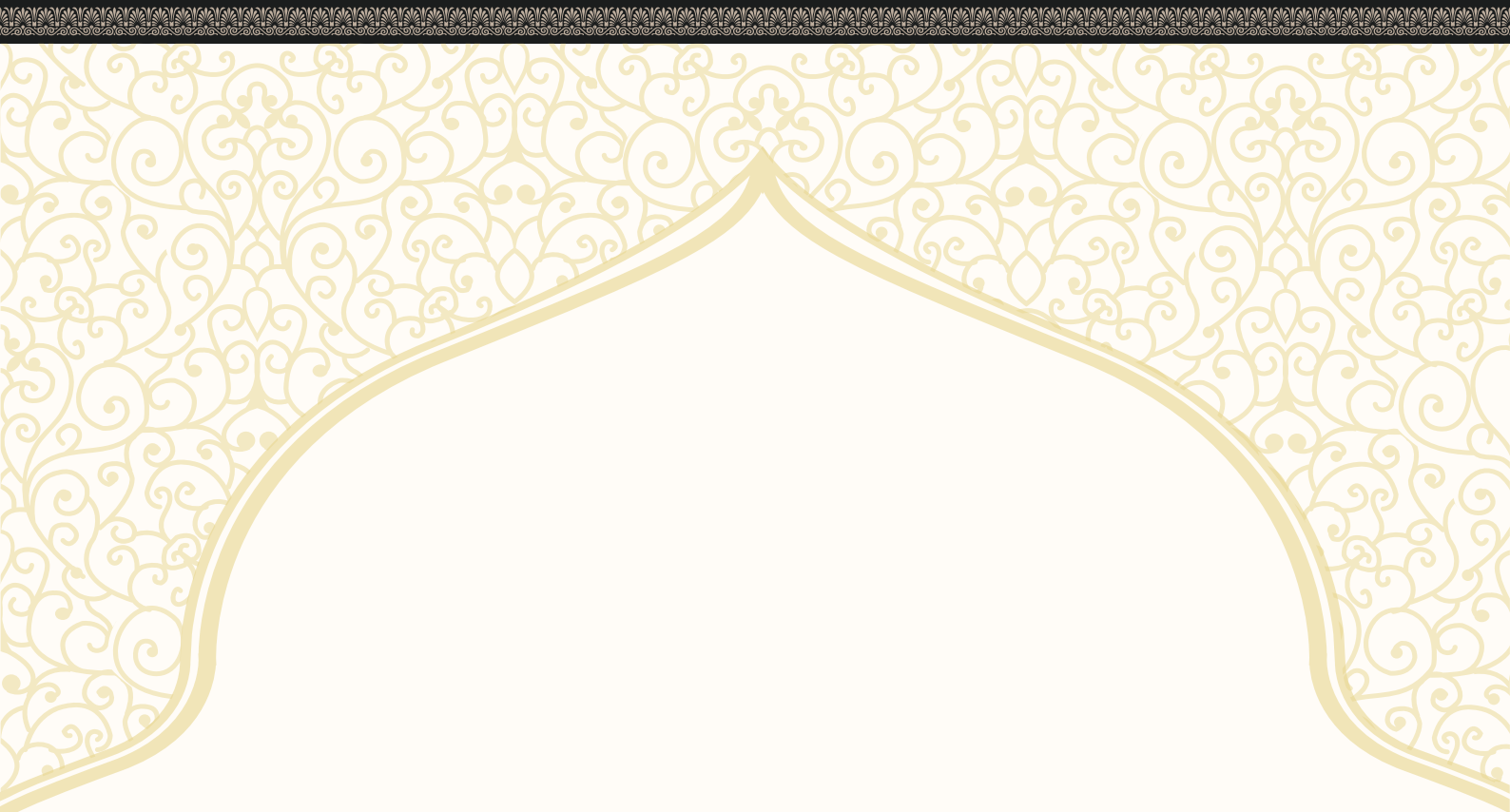
Halal

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。

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
エジブシャン・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.

Menu items are subject to change depending on availability.

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.

We kindly ask each guest to order at least one food item and one drink. All prices are tax included.

Please note that seating is limited to 2 hours when the restaurant is crowded.





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



The photo is an image

Arabian Dinner Course Halal 7,700

〈 Arabian Mezze Platter 6 selections 〉

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

〈 Arabian Soup of the Day 〉

〈 Main Dish 〉

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 Omani White Fish Tajine(+330) |
| 3 Circassian Chicken | 7 Cauliflower Harissa Tajine |
| 4 Lamb and Pomegranate Tajine(+550) | 8 Karniyarik Tajine with seasonal vegetable |

Arabian Bread / Cumin Rice / Couscous *Choose one

〈 Dessert 〉

Choose one from the options below.

Baklava with Milk Gelato / Ghazal Beirut / Kunafah / Arabian Cheese Cake / 3 Scoops of Assorted Gelato

〈 Drink 〉

Choose one from the options below.

Coffee Hot•Ice / Hibiscus Tea Hot•Ice / Darjeeling Tea Hot / Lemon Myrtle Tea Hot

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

*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 :
Arabian Bread / Cumin Rice / Couscous

Almond, Beef, Soybean



2 Kofta and Olive Tajine

Halal 3,190

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

Recommended with : Arabian Bread / 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, Soybean, 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 : Arabian Bread / 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 of Jerusalem.



Recommended with : Cumin Rice

Milk, Salmon

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.

Recommended with : Arabian Bread

Almond, Sesame, Nuts



8 Karniyarik Tajine with Seasonal vegetable

Vegan **Halal** 2,530

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

Recommended with : Arabian Bread / Couscous

White Rosé



Wheat, Walnut

Bread & Rice

Vegan **Halal**



Abian Bread

770

A large paper-thin flatbread 'Saj' from the Levant, baked on a griddle.

Wheat



Cumin Rice

770

Basmati rice flavored with cumin.



Couscous

770

Made from durum wheat originating in North Africa

Wheat, Cashewnut



The photo is an image

Arabian Mezze Plate with Arabian Bread

Vegan

Vege

Halal

2,750

〈Hummus〉 Chick pea and white sesame paste

〈Falafel〉 Lebanese fried chick pea ball with tahini dip

〈Tabbouleh〉 Lebanese classic salad made with parsley, bulgur and tomato

〈Arabian Mezze of the Day〉

〈Arabian paste of the Day〉



Please spread the paste on the Arabic bread and enjoy.



[Additional Order]

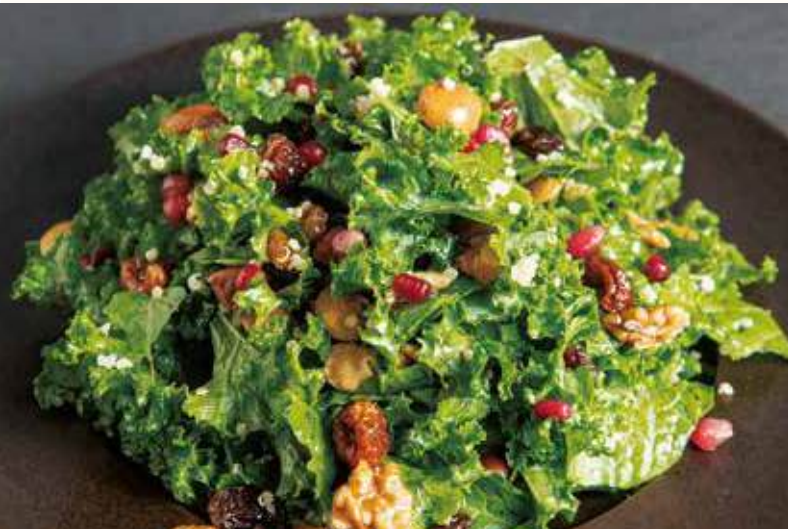
Arabian Bread 'Aish' 660

Wheat

Wheat, Walnut, Cachewnut, Sesame, Soybean *Please ask a staff member about allergies.

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

Salad & Soup



Kale Salad with Dried fruits & Nuts

Vegan **Halal** 1,980

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

Walnut, Almond, Cashewnut



Lentil bean Soup

Vegan **Halal** 880

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

Wheat, Soybean



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



CARVAAN Original Spice Seasoned Nuts

Almond, Cashewnut

Vegan **Halal** 660

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

For illustration purpose only.

Hummus Dish



Hummus with Mediterranean Salad

Vege

Halal

1,650

Seasonal vegetable with Feta cheese and olive. Served with Arabian bread crackers.

Wheat, Walnut, Sesame, Feta cheese



Lebanese 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

[Additional Order]

Arabian Bread Crackers
(3 pieces)

Vegan

Halal

550

Arabian Bread 'Aish'

Vegan

Halal

660

Wheat



Baked Dish



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

*Please allow approximately 30 minutes for preparation.

Arabian Baked Potato "Batata Harra"

Vegan

Halal

1,210

Lebanon's beloved spiced potatoes, tossed with fragrant herbs and aromatics, served piping hot. A perfect match for your beer.

*Please allow approximately 30 minutes for preparation.



Tableware is subject to change.

Grill

Kebab set

Halal 4,620

Three skewers of lamb, chicken, and minced lamb & beef Adana kebab — each marinated in its own blend of spices and grilled to a fragrant char, finished with the delicate smoke of cherry wood chips.

Wrap it your way: roll the kebab in thin Arabian bread with muhammara — a rich walnut & roasted pepper paste — and fresh salad.

Milk, Wheat, Beef, Chicken



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.

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

Tableware is subject to change.



Rice Dish



Makboos

Halal

3,850

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 20 minutes for preparation.

Sayadieh Samak

Halal

4,180

Levantine rice dish — basmati slow-cooked in a rich seafood broth with ten spices & herbs and deeply caramelized onions. Served with tender white fish, brightened by a touch of lemon and aromatic spices.

Wheat, Almond, Soybean, Nuts

*Cooked from raw rice. Please allow approximately 20 minutes for preparation.



Rice Dish



Zoroaster Curry CARVAAN style served with Cumin rice

Halal 2,530

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

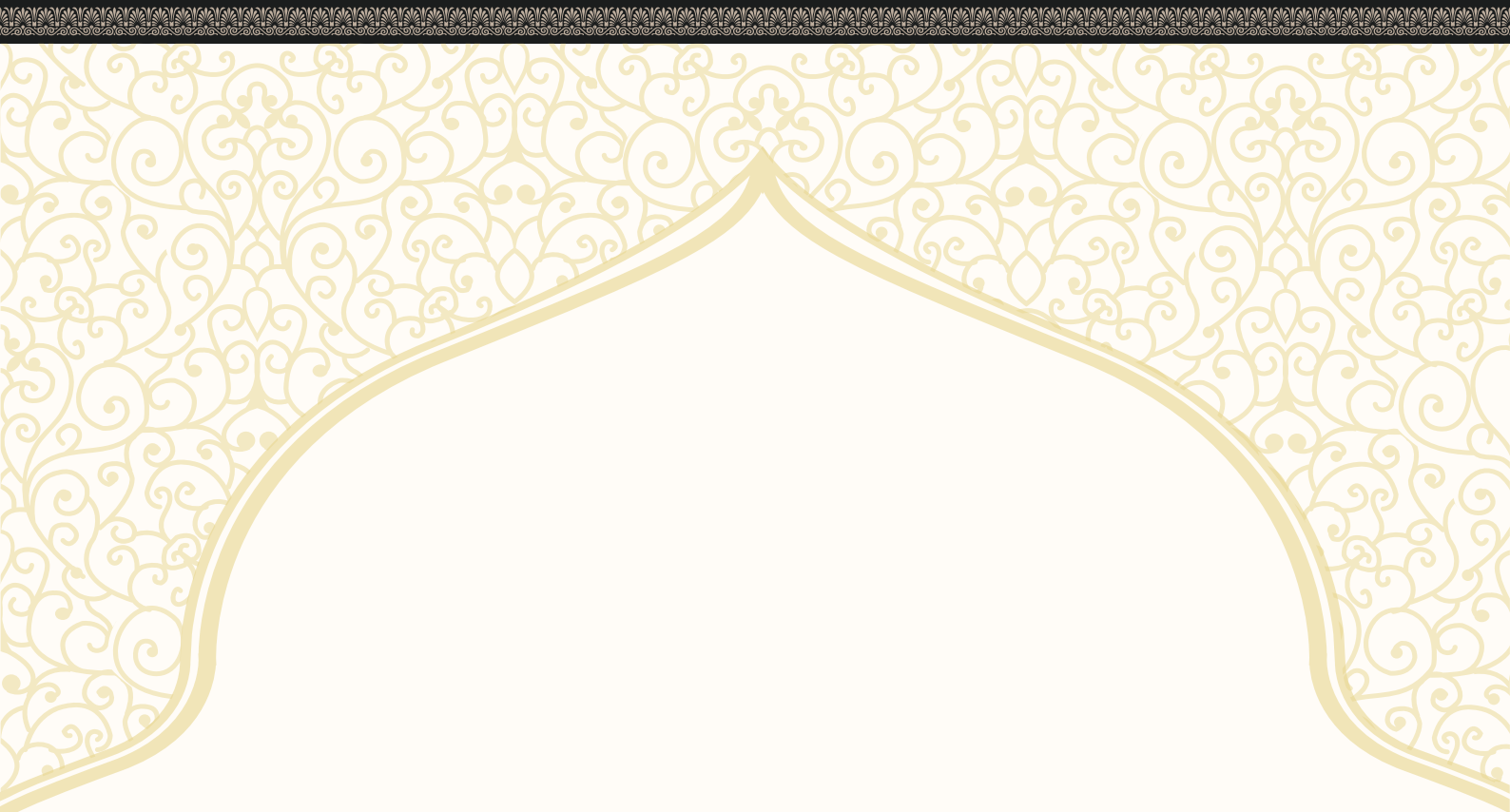
Egg, Milk, Chicken

Mahashi

Halal 1,870

An Egyptian home-cooking classic — whole vegetables stuffed with basmati rice, aromatic herbs, minced beef and warming spices, slow-cooked in a rich broth until tender. Cut open at the table and savour with the broth.

Beef



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.

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

Tableware is subject to change.

Dessert



Ghazal Beirut

Vege

Halal

990

A dessert originated in Beirut , 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



The photo is an image

Arabian Dessert Plate

Vege 1,540

A selection of housemade 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.

Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Nuts

*Please ask our staff

about allergens and halal options for seasonal gelato.



The photo is an image

Assorted Gelato: 3 Flavors

Vege 1,210

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

Egg, Milk, Wheat, Almond, Nuts

*Please ask our staff about allergens and halal options for seasonal gelato.

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。