



Lunch Menu





Lüñch εοῦρκε

ランチコース



写真はイメージです



Halal

アラビアン・ランチコース

Arabian Lunch course

4,950

地中海・アラビア諸国の伝統料理がずらりと並ぶ
ターリー・プレートを中心にしたスペシャル・ランチコース。

*コースでご提供いたします。少々お時間をいただきます。

アラビアのディップ3種とアラビアパン

季節のスープ

季節のサラダ

〈アラビアン・ターリー〉

モロッコ人参マリネ、鶏肉とモロヘイヤのタジン、ゾロアスターカレー、サーモン・クライメソース、

牛肉とデーツのタジン、シシュケバブ、アラビアンナッツライス

花蜜ミルクジェラート

コーヒー または ハイビスカスティー

Arabian Dips with Arabian Bread / Seasonal Soup / Seasonal Salad

〈Arabian Thali〉

Moroccan marinated Carrot, Grilled Chicken and Mulukhiya, Zoroaster Curry, Salmon chraimeh sauce,

Beaf and Date tajine, Shish-kebab, Arabian Nuts Rice

Milk Gelato

Coffee or Hibiscus tea

食器は変更になる場合がございます。

Lüñch ك٤٤٤

ランチセット

コーヒー又はハイビスカスティーが付きます。
served with Coffee or Hibiscus tea.



Vegan **Halal**

アラビアン ベジ・プレート スープ付

Arabian Vege plate

3,520

香草とひよこ豆や季節の野菜を丸めて素揚げしたファラフェルと、地中海・アラビア諸国の伝統料理がずらりと並ぶスペシャル・プレート。古代小麦の平焼きパンと一緒に。

Falafel fried scented and chick beans and vegan meat fried patties of flavored vegetables, Arab sandwiches with vegetables in pita bread of flat-baked bread, and traditional Messe of Mediterranean and Arabian countries Special plates lined up in a row.



Halal

イस्कンダル・プレート

Iskender plate

3,520

羊と牛の挽肉の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にフムスとハリッサ、フライドポテトと平焼きパンを合わせたプレート。

A platter of lamb & beef kebab, chicken kebab with hummus, Harissa, fried potato and Arabian pita bread.

<渋谷スクランブルスクエア限定セット>

サラダ&スープ付

4,280

Λύñçħ ڪετ

ランチセット

コーヒー又はハイビスカスティーが付きます。
served with Coffee or Hibiscus tea.



Halal

アラビアン・ラム・バーガー 3,300

Arabian Lamb Burger

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パンズに挟んだCARVAANのスペシャル・バーガー。

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



Halal

マンゴーチキンカレー 【お子様限定メニュー】

1,870

Mango Chicken Curry for Child

マンゴーの優しい甘さのチキンカレー。
フライドポテトと花蜜ミルクジェラートが付きます。

Served with Fried potato and milk gelato.

Vegan
対応可

Vege

Halal

ڪڍڙ ڪرڊر

サイドオーダー

ランチセットをお召し上げりの場合、追加ご注文頂けます。
For additional Order with Lunch set



サラダ&スープのセット 880

Salad and Soup

アラビアン・ディップ3種と アラビアン・ブレッド サラダ&スープのセット 1,540

Arabian Dip & Arabian Bread
Salad and Soup

Lüñeh t4Jiñε

Halal

ランチタジン

アラビアと地中海沿岸の食材とスパイスの香りを閉じ込めた熱々のタジン料理。

1~7には、アラビアンブレッド or クミンライス or クスクスが付きまます。 Choose Cumin rice or Couscous or Arabian bread in the case of 1 to 7.

お料理にはコーヒー又はハイビスカスティーが付きまます。 served with Coffee or Hibiscus Tea.



1. カリフラワーのハリッサ・タジン

Cauliflower Harissa Tajine

2,640

Vegan

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。

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



2. 茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン

Karniyarik Tajine with seasonal vegetable

2,970

Vegan

香味野菜とナッツ、杏で作る特製パティを茄子に詰め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。

Turkish Karniyarik, a special patty made with savory vegetables, nuts, and apricots and stuffed with eggplant. A tagine that allows you to enjoy seasonal vegetables with a variety of textures.



3. ラム肉とざくろのタジン

Lamb and Pomegranate Tajine

3,520

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の旨みが詰まったタジン。

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

ラム肉の使用部位は写真と異なる場合がございます。

The part of lamb used may differ from the picture.



4. 牛肉とデーツのタジン

Beef and Date Tajine

3,410

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。

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



5. コフタとオリーブのタジン

Kofta and Olive Tajine

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。

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



6. オマーンの白身魚タジン

Omani White Fish Tajine

3,520

オマーンに伝わった様々なインディアン・スパイスで作る白身魚ときのこの香り高いタジン。

Aromatic tagine with white fish and mushrooms made with various Indian spices brought to Oman.



7. サーカシアン・チキン

Circassian Chicken

3,190

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。

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



8. 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

Egyptian Grilled Chicken

and Mulukhiya Tajine with Cumin rice **2,860**

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。

An Egyptian tagine with grilled chicken flavored with Advier spices and a broth made with Mulukhiya and aromatic vegetables.



9. ゴロアスタカレー

CARVAANスタイルクミンライス添え

Zoroaster Curry CARVAAN style served **2,640**
with Cumin rice

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。

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