



**CARVAAN**  
CRAFT BEER & GRILL



# 鉄鍋ココット料理

Iron cocotte dish



## コフタとオリーブのココット

Kofta and Olive Tajine

880

ラム肉と牛肉を合わせたスパイス香るアラブのミートボール‘コフタ’  
とオリーブの煮込み料理。

石窯焼きアラビアン・ブレッドと一緒におすすめです。



## カリフラワーとハリッサのココット Vegan

Cauliflower Harissa Tajine

770

チュニジア伝統の調味料‘ハリッサ’を使ったソースが、野菜の旨み  
を引き立てます。

石窯焼きアラビアン・ブレッドと一緒におすすめです。



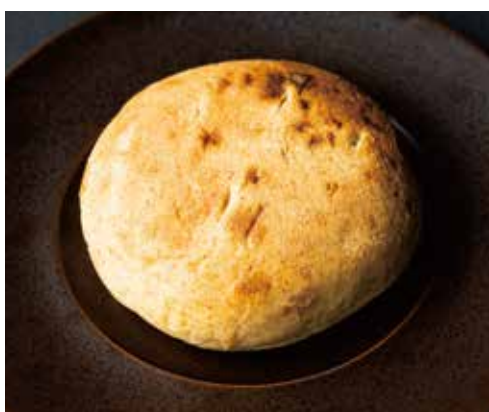
## 海老とハリッサのアヒージョ

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。

石窯焼きアラビアン・ブレッドと一緒におすすめです。



## 石窯焼き古代パン Vegan

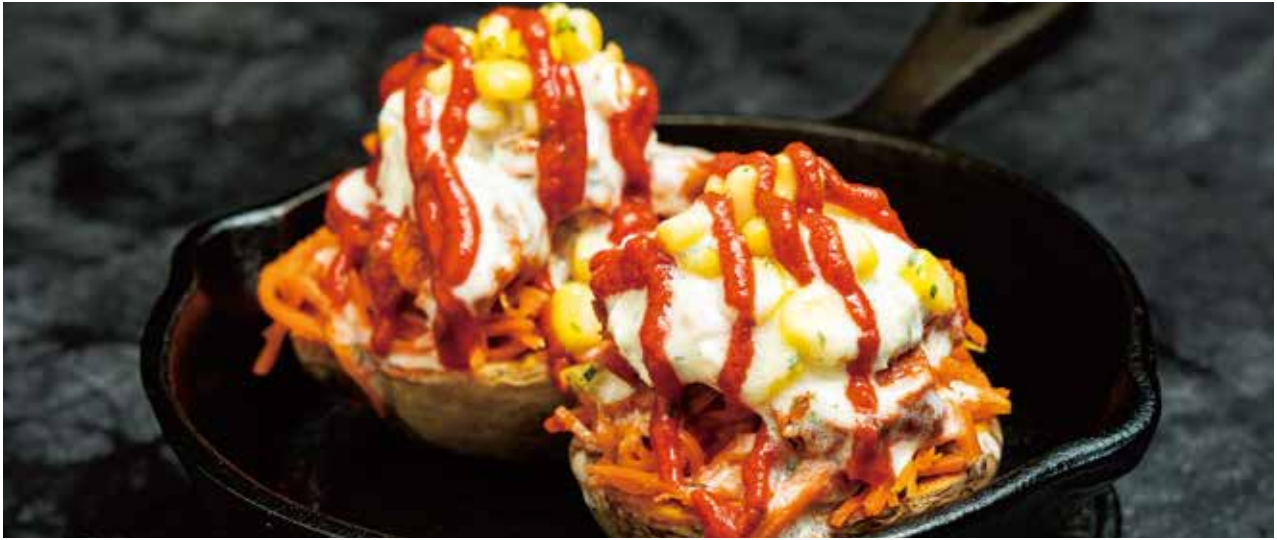
Whole Grain Ancient Bread baked  
in a stone oven

440

古代小麦を石窯で焼き上げた‘パンの起源’  
ココット料理のソースにつけて食べると美味。

# 鉄鍋ココット料理

Iron cocotte dish



クンピル

Kumpir

1,320

イスタンブールの港町オルタキョイの名物料理‘クンピル’。  
海老のタルタル・サラダ、トマトソースで味付けしたソーセージ、スイートコーンにモロッコ人参マリネ。  
山盛りのトッピングが楽しい、トルコのバイクド・ポテト。



昭和グリルのココット

Showa Grill Cocotte

990

ハンバーグとフライドポテトに、特製ジンジャーソースをかけた  
‘ジュウジュウ’昭和懐かしいココット。



# 鉄鍋ココット料理

Iron cocotte dish



ジャーマンポテトとチーズソースのスキレット

Skillet with German Potatoes and Cheese Sauce

990

石窯に入れたあつあつのジャーマンポテトに、チーズソースがトロ〜リ。



グリル・ソーセージ

Grilled Sausage

1,540

石窯でアツアツに焼いた2種のソーセージ。

野菜の旨みと辛みが詰まったチュニジアの伝統調味料‘ハリッサ’を付けると一層ビールに合います。



古代小麦の石窯焼きピザ  
Ancient wheat pizza baked in a stone oven



古代メソポタミアを起源とするスペルト小麦と  
カンボジアの椰子の花蜜、  
ヒマラヤの岩塩で作る特製の生地が香ばしい  
石窯で焼き上げるアツアツのピザ

# 古代小麦の石窯焼きピザ

Ancient wheat pizza baked in a stone oven



## 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。



## コフタとオリーブのピザ

Kofta and Olive

1,265

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。



## サーモンとプチトマトのピザ

Salmon, Mini Tomato and Olive

1,265

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。



## デーツとフィグ、ナッツのピザ Vege

Date, Fig, Raisin and Nut

1,210

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。

# スパイシーでエキゾチックな麺料理

## Noodles



### ラクサ //

Laksa

1,210

マレーシア、シンガポール、インドネシアなどで広く食べられているスパイスの効いたスープ麺‘ラクサ’。マレーシアのマラッカ地域で食べられているニョニャ・ラクサは辛さひかえめで、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。



## スナック

### Snack



**Vege**

#### フライドポテトS

Fried potato S size with 2 Dips

**660**

#### フライドポテトL

Fried potato L size with 2 Dips

**880**

ハリッサとマスタード 2種のディップ付き

**Vegan**

#### 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。

**Vege** **Vegan** の揚げ油は肉料理と共通になります。

**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。

**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。

**Vegan**

#### ドライフルーツ&ナッツ

Dried Fruits & Nuts

**550**

オアシスのデザートと  
エーゲ海のいちじく。

**Vegan**

#### モロッコにんじん

Moroccan Carrot Rapé

**550**

人参とグリーンレーズンのキャロットラペ。

**Vegan**

#### モルトせんべい

Malt Cracker

**440**

ビールの原料モルト(大麦)で作る  
薄焼きの香ばしいせんべい。

# デザート

## Dessert



### ジェラート

#### Gelato

花蜜と古代小麦のコーン

Ancient wheat waffle cone

770

オーガニックの椰子の花蜜と果実の甘さで作る砂糖不使用のオリジナルジェラート。

花蜜ミルクと季節のフレーバーにナッツをトッピング。  
2 flavors with nuts topping.