

Grand Menu



Natural Ingredients

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。

All carefully cooked with Natural ingredients in the kitchen.

We use natural rock & sea salt, palm sugar, agave syrup.



ムスリムフレンドリー認証：ハラー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。

Certified Muslim friendly: We offer meat dishes using Halal certified ingredients and vegan & veggie dishes.

*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。*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。

All prices are tax included.

We don't offer alcohol drinks for the guests under 20 years old and drivers.

تاجينہ کورس

タジンコース



写真はイメージです

Vegan
対応可

Halal

タジン・コース

Tajine Course

8,800

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タジンをメインにしたコース料理をお楽しみください。

Enjoy the course with the main dish is a tajine with Arabic and Mediterranean ingredients and spices.

— Amuse —

3種のアラビアン・ディップと古代小麦のアラビアン・ブレッド
3 Arabian Dips with Arabian ancient wheat Bread 'Aish'

— Messe —

ムサカ (Veganの方は、ひよこ豆と香草のファラフェル)
Moussaka or Falafel with Moroccan Carrot

— Salad or Fish —

エルサレムのサーモンステーキクライメソースに浮かべて (Veganの方は、アラビアン・サラダ・プレート)
Jerusalem Salmon steak in Chraimeh sauce 'Queen of dish' or Arabian Salad plate

— Tajine —

10種類のタジンメニューからお選びください。 *Choose One from 10 different Tajine menus.

*3.6. 番はプラス550円、4. はプラス440円となります。 *No3. 6. will be an additional 550 yen, No4. will be an additional 440 yen.

*1~8. 番の場合、クミンライス又はクスクス又はアラビアン・ブレッドをお選びください。 *Choose Cumin rice or Couscous or Arabian bread in the case of 1. to 8.

— Dessert —

季節のアラビアン・デザート
Seasonal Arabian Dessert

コーヒー又はティー
Coffee or Tea

Tajine Halal

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. カリフラワーのハリッサ・タジン

Cauliflower Harissa Tajine Vegan **2,200**

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 Vegan **2,530**

香味野菜とナッツ、杏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。

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 **2,970**

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 **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。

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 **2,860**

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.

Tajine Halal

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



6. オマーンの白身魚タジン

Omani White Fish Tajine

2,970

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

2,860

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 tagine 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

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。

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



9. マクブース

'Makboos'

Omani dish cooked with basmati rice and lamb

2,970

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。

An Omani dish of basmati rice cooked with a double layer of mixed spices and lamb.

※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。



10. ズロアスタカレー

CARVAANスタイル クミンライス添え

Zoroaster Curry CARVAAN style served with Cumin rice

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。

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

arabian plate

アラビアン プレート



写真はイメージです

CARVAAN
おすすめ

Vegan

Halal

アラビアン・プレート

Arabian Plate with Arabian Bread

2,750

地中海アラビア諸国の伝統前菜料理5種の盛り合わせ。古代小麦の平焼きパンと一緒に。

フムス
Hummus

アラビア料理に欠かせないひよこ豆のペースト。
Lebanese chick pea paste with zaatar

ムハンマラ
Muhammara

シリア・アレppoのパプリカとくるみのペースト。
Syrian paprika&walnut paste

ムタバル
Mutabal

香草と焼き茄子のペースト。
Herb and grilled eggplant paste

ファラフェル
Falafel

香草とひよこ豆で作るレバノンの素揚げ料理。タヒーニディップを添えて
Lebanese fried chick pea ball with tahini dip

タブーリ
Tabbouleh

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。
Lebanese classic salad made with parsley, bulgur and tomato

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。

كالاك و سوپ

サラダ & スープ



Vegan Halal

ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ
Kale Salad **1,980 / Half 1,430**

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、インカナッツなどの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ーなドレッシング。

with Andean Inca berry, Inca nut, and quinoa with Inca berry and pomegranate dressing.



Vegan Halal

クスクス・サラダ
Couscous Salad **1,760**

北アフリカ発祥のクスクスに色鮮やかな野菜とギリシャのレーズン、ナッツを合わせたモロッコのサラダ。

Moroccan salad combines couscous, which originated in North Africa, with brightly colored vegetables, Greek raisins and nuts.



Vegan Halal

レンティル・スープ
Lentil bean Soup **880**

レンズ豆と野菜の旨味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。

Lebanese lentil bean and vegetable soup.

Vegan Halal

كناك

スナック

CARVAAN スパイスナッツ

Nuts seasoned with CARVAAN original blended Spices. **660**

ΑΡΧΕΤΙΖΕΡ

前菜



Halal ムサカ

Moussaka

1,320

茄子の間に、羊の挽肉と季節野菜を重ねたギリシャ料理。

A Greek dish consisting of minced lamb and seasonal vegetables layered over grilled eggplant.



Vegan **Halal** 2種のアラビアン・ディップとアラビアンブレッド

2 Arabian Dips with Arabian bread

1,320

野菜や豆、ナッツ、ハーブなどで作る風味豊かなディップを、
古代小麦のアラビアン・ブレッドにつけて食べる定番の前菜。

Flavorful dips made with vegetables, beans, nuts, and herbs,
served with ancient wheat Arabian bread.

APPETIZER

前菜



Halal

仔羊肉のソーセージ‘メルゲーズ’

Merguez

1,320

CARVAANオリジナル・ブレンドのスパイスで作る
チュニジア発祥の仔羊肉のソーセージ。

Tunisian spicy lamb sausage made of CARVAAN original blended spices.



Vegan

Halal

ファラフェルとタヒーニディップ

Falafel with Tahini dip

1,210

ひよこ豆にハーブやスパイスを混ぜて揚げたレバノンの定番料理。

A classic Lebanese dish of fried chickpeas mixed
with herbs and spices.



Vegan
対応可

Vege

Halal

アラビアン・フライドポテト

Arabian Fried Potato

1,100

野菜の旨みと辛みが詰まったスパイシーなハリッサのディップ、
まろやかで香ばしいヴィーガンタヒーニのディップ、
2種類の味わい。

Enjoy two flavors: a spicy harissa dip and a vegan tahini dip.

arabian grill

アラビアン グリル



Halal

アラビアン・ケバブ・プレート

Arabian Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

シーフード・ケバブ、ミート・ケバブ4種類の盛り合わせ
いちじくとざくろのソースを添えて。

Assorted four kinds of kebabs: shrimp, white fish, beef & lamb, chicken



Halal

シーフード・ケバブ・プレート

Seafood Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

東インドからアラビア半島へもたらされたインディアンスパイスと粒マスタードの香る
白身魚のケバブと、ハリッサで香りを付けた海老のケバブ。

White fish kebabs with Indian spices and mustard from East India to the Arabian Peninsula,
and shrimp kebabs with Harissa.

Halal

ミート・ケバブ・プレート

Meat Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

牛肉・ラム肉の挽肉で作るスパイシーなアダナケバブと鶏肉のジューシーなシシュケバブ。
いちじくとざくろのソースを添えて。

Spicy adana kebab made with ground beef and lamb and juicy shish kebab with chicken.
Served with fig and pomegranate sauce.

شيش طاووق

グリル



Halal

アラビアン・ミートグリル・プレート

Arabian Meat Grill Plate

6,820

ラムチョップと、牛肉・ラム肉の挽肉で作る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、メルゲーズ。4種のグリル料理のボリュームある盛り合わせ。スパイシーなハリッサとフライドポテトを添えて。

Adana kebab made with mixture of ground lamb and beef, chicken shish kebab, lamb chops and merguez sausages served with Harissa and fries.



Halal

アラビアン・ラム・バーガー

Arabian Lamb Burger

3,300

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バンズに挟んだ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.

گريل

グリル



Halal エルサレムのサーモンステーキクライメソースに浮かべて

Jerusalem Salmon steak in Chraimeh sauce 'Queen of dish' **3,300**

聖地エルサレムに伝わるクライメソースに
サーモンステーキを浮かべたクイーン・オブ・ディッシュ。

Vegan Halal

bread & rice

ブレッド&ライス

古代小麦のアラビアン・ブレッド

Ancient wheat bread

エイシ Aish **660**

古代エジプト時代から食される平焼きパン。

ホブス Khbuz **660**

モロッコの定番、香ばしく厚みのあるパン。

クミンライス **770**

Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。

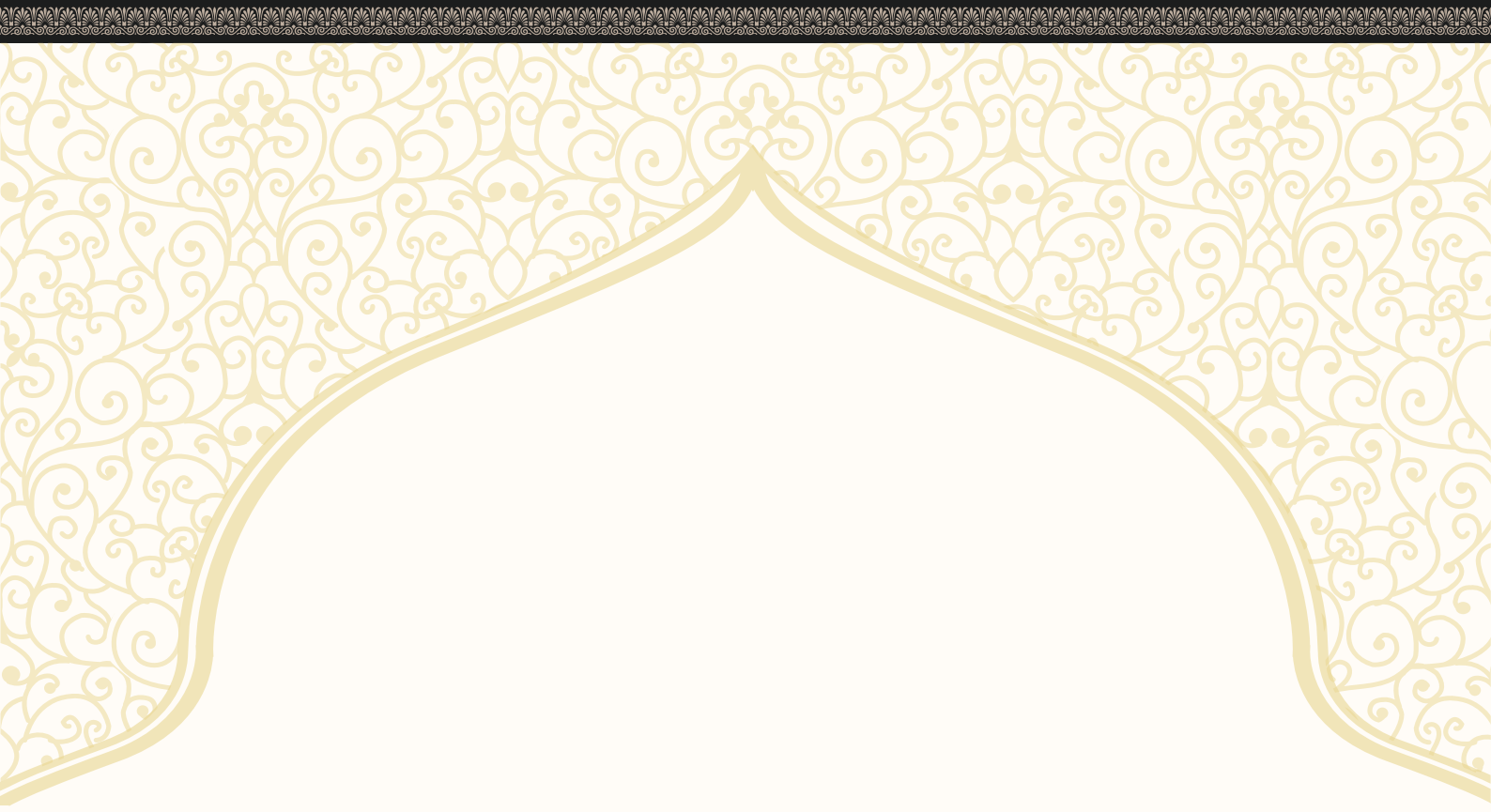
Basmati rice flavored
with cumin.

クスクス **770**

Couscous

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
にナッツとレーズンをトッピング。

Steamed couscous topped
with nuts and raisins.



Dessert Menu



デザート

デザート



ブルーベリーパフェ

Blueberry Parfait

2,310

南米ペルー、アンデス山麓で熟したブルーベリーで作るジェラートとジュレに、アップルマンゴーとインカベリーのコンポート、チーズクリームを重ねて、インカベリーのチョコレートとカカオ&インカナッツの香ばしいチュイールをトッピング。

アンデスから届く個性的で魅惑的な味と香りが詰まったパフェ。

食器は変更になる場合がございます。

DESERT

デザート



Vege **Halal** ガザル・ベイルート

Ghazal Beirut

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。

An ice cream dessert from Beirut that expresses white snow falling in the Lebanon Mountains with gelato and Arabian cotton candy 'Ghazal el Banat'.



Vege **Halal**

クナーファ

990

Kanafeh

カダイフ生地でチーズを包んだこのお菓子は
千夜一夜物語にも登場します。

This sweet, which is made by wrapping cheese
in Kadaif dough, is also used in the story of
Thousand and One Nights.



Vege **Halal**

アラビアン・チーズケーキ

880

Arabian Cheese Cake

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トッピング。

Cheese cake baked with rich cream cheese
and elegant sweet Egyptian dates.
Topped with Kadaif.

دعاككارت

デザート



Vege **Halal** ジェラート

Gelato

花蜜ミルク
Milk Gelato

椰子の花の蕾から集めた蜜のジェラート。
made from palm nectar and milk.

550

ピスタチオ
Pistachio Gelato

驚くほど濃厚なピスタチオの味と香り。
Very richer taste than expected.

770

季節のジェラート
Seasonal Gelato

世界のフルーツやナッツで作る限定のジェラート。
made of seasonal fruits.
スタッフへお尋ねください。

660



Vege **Halal**

バクラヴァ

1ピース 440

Baklava

薄いフィロ生地を重ねてピスタチオを挟み、焼き上げてから、
熱々のところに椰子の花の蜜をかけたトルコ菓子。

Turkish confectionery made by layering thin filo dough,
sandwiching pistachios, baked, and hot palm nectar

小麦、乳
Wheat, Milk

Vegan

季節のヴィーガン・デザート

1,210

Seasonal Vegan Dessert

スタッフへお尋ねください。