

Grand Menu



دینار کورس

ディナーコース



写真はイメージです

Halal

アラビアン・コース <アルカマル>

お料理3品とデザート

6,600

Arabian Course <Alkamar>

Messe

アラビア諸国のディップ 3種盛り合わせ 古代小麦のアラビアン・ブレッド
Assorted 3 kinds of Arabian dips with Ancient Wheat Arabian Bread

Salad

地中海サラダ・プレート
Mediterranean Salad Platter

Main

タジン、パエリア、グリルのページよりお選びください。
Choose from our Tajine, Paella, or Grill page.

Dessert

デザートのページよりお選びください。
Choose from our Dessert page.

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

*メイン、デザートは追加料金となるメニューがございます。

Main dish and dessert will be charged additionally depending on your choice.

دینار کورس

ディナーコース



Halal

アラビアン・コース <アッシュヤムス>

お料理5品とデザート

8,800

Arabian Course <Ash-shams>

Messe

アラビア諸国のディップ 3種盛り合わせ 古代小麦のアラビアン・ブレッド
Assorted 3 kinds of Arabian dips with Ancient Wheat Arabian Bread

Salad

地中海サラダ・プレート
Mediterranean Salad Platter

Soup

本日のスープ
Soup of the Day

Appetizer

アラビアの副菜 3種盛り合わせ
3 Arabian Side Dishes

Main

タジン、パエリア、グリルのページよりお選びください。
Choose from our Tajine, Paella, or Grilled page.

Dessert

デザートのページよりお選びください。
Choose from our Dessert page.

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

*メイン、デザートは追加料金となるメニューがございます。

Main dish and dessert will be charged additionally depending on your choice.

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

1~7には、アラビアンブレッド or クミンライス or クスクスが付きます。

Choose Cumin rice or Couscous or Arabian bread in the case of 1 to 7.



1. カリフラワーのハリッサ・タジン

Cauliflower Harissa Tajine 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 Vegan

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

+550

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

+440

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.

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



5. コフタとオリーブのタジン

Kofta and Olive Tajine

+440

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

+550

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

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

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. ズロアスターカレー CARVAANスタイル クミンライス添え

Zoroaster Curry CARVAAN style served with Cumin rice

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。

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

ماةللا Halal

パエリア



マクブース

*二名様ご注文いただけます。

Makboos

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.



サヤディサマック

*二名様ご注文いただけます。

Sayadieh Samak

地中海の東岸レバノンで食されるパエリア。

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。

Paella is served in Lebanon, a country on the east coast of the Mediterranean Sea.

The acidity of lemon and the aroma of spices enhance the deliciousness of the white fish.

أرابيان غريلد پلاٹہ Halal

アラビアン・グリル・プレート



アラビアン・グリル・プレート

Arabian Grilled Plate

+1,320

ラム肉と牛肉の串焼き料理‘ケバブ’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種のグリルのプレート。アラブの副菜と古代小麦のアラビアン・ブレッドを添えて。

A plate of lamb and beef 'Kebabs' and Tunisian spicy lamb sausage 'Merguez'. Served with Arabian side dish and ancient wheat Arabian bread.

食器は変更になる場合がございます。

コースデザート

コース・デザート



Vege Halal

ガザル・ベイルート +330

Ghazal Beirut

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・エルパネ' 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 Banar'.



Vege Halal

クナーファ +330

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 +330

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.

Vege Halal エジプシャン・デーツとくるみのバクラヴァ +220

Baklava

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るトルコ菓子。

A Turkish pastry made with layers of thin phyllo dough,
baked between dates and walnuts.

Vegan Vege Halal ジェラート

Gelato

花蜜ミルク / ピスタチオ (+220) / 季節のジェラート (+110)

Milk Gelato / Pistachio Gelato / Seasonal Gelato

季節のミニパフェ +825

Seasonal Parfait

à la carte

Halal

アラカルトメニュー

Vege 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‘メゼ5種’の盛り合わせ。
ひよこ豆と香草で作る‘ファラフェル’、ひよこ豆のペースト‘フムス’をはじめ、
野菜やナッツを使ったディップを古代小麦のアラビアン・ブレッドと一緒に。

Vegan 季節のサラダ

Seasonal Salad 1,650

ドライフルーツやナッツを使った季節のサラダ。

アラビアの副菜 3種の盛り合わせ

Assorted 3 Arabian Side Dishes 2,530

アラビア諸国の定番料理の盛り合わせ。

Vegan CARVAAN スパイスナッツ

Nuts seasoned with CARVAAN original blended Spices. 660

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.

4 La carte

Halal

アラカルトメニュー

Vegan	カリフラワーのハリッサ・タジン Cauliflower Harissa Tajine	2,200
Vegan	茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン Karniyarik Tajine with seasonal vegetable	2,530
	ラム肉とざくろのタジン Lamb and Pomegranate Tajine	2,970
	牛肉とデーツのタジン Beef and Date Tajine	2,860
	コフタとオリーブのタジン Kofta and Olive Tajine	2,860
	オマーンの白身魚タジン Omani White Fish Tajine	2,970
	サーカシアン・チキン Circassian Chicken	2,820
	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
	ゾロアスターカレー クミンライス添え Zoroaster Curry served with Cumin rice	2,530
	‘マクブース’ オマーン・ラム・パエリア ‘Makboos’ Omani Lamb Paella ※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。	3,850
	‘サヤディ・サマック’ レバノン・シーフード・パエリア ‘Sayadieh Samak’ Lebanese Seafood Paella ※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。	4,510
	アラビアン・グリル・プレート Arabian Grill Plate	4,400



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。

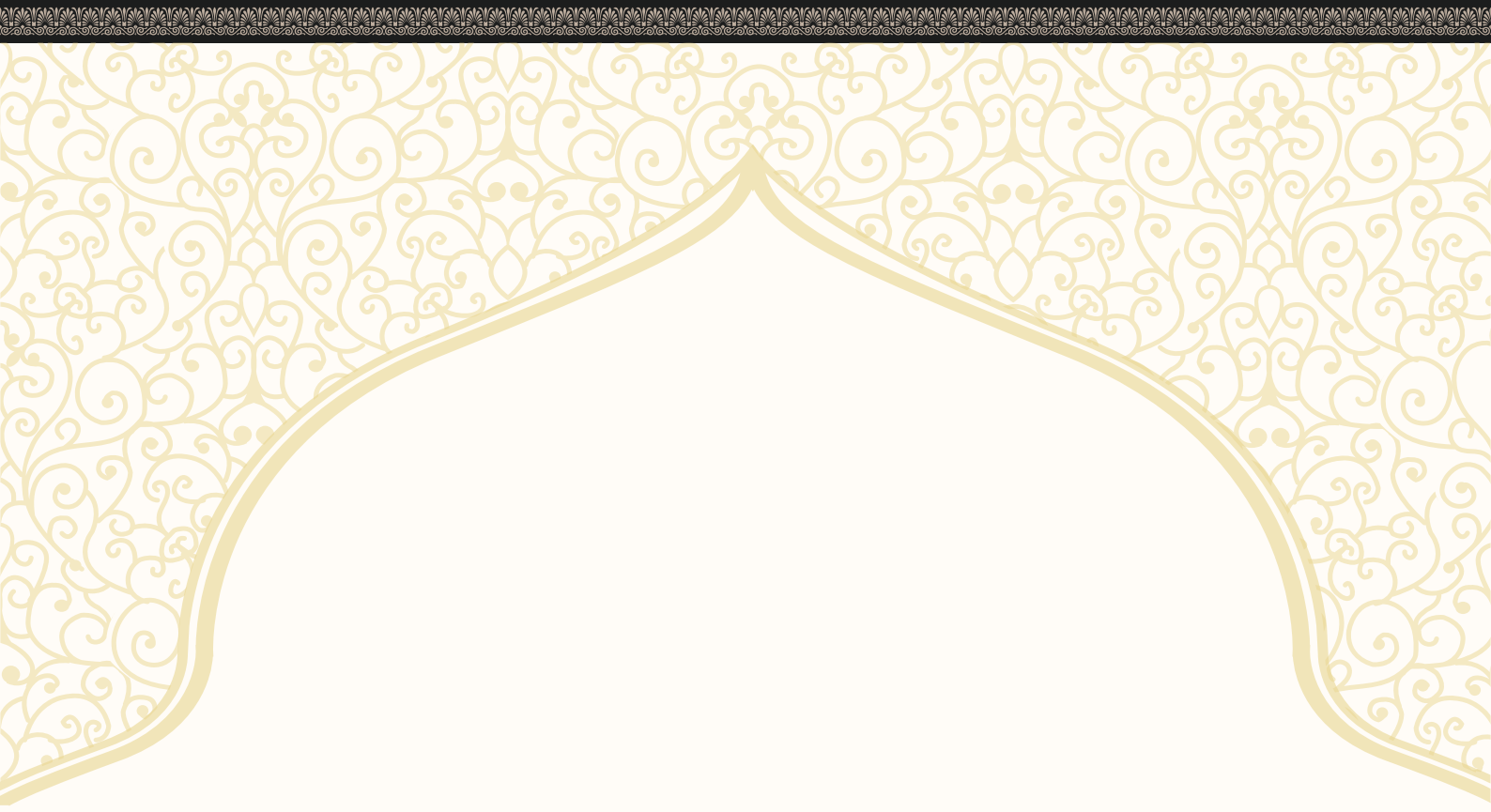
*未成年者および車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類の提供は出来ませんのでご了承ください。

All prices are tax included.

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

ディナータイムは10%のサービス料を頂戴致します。

10% service charge will be charged at dinner time.



Dessert Menu



デザート

デザート



焼きりんごのパフェ

Baked Apple Parfait

2,310

焼きりんごそのままのベイクド・アップルジェラートに、花蜜バニラのジェラート、
仄かにスパイス香る焼きりんご、花蜜キャラメルソース&クリーム、ホワイトチョコのクランチ、
フルーティなりんごのジュレを重ねたりんごを味わう冬のパフェ。
コットンキャンディの雪山に、真っ赤なベリーとりんごのリースを飾り付け。ワクワクするようなウインター・シーズンの到来です。

The winter season is upon us when you start seeing baked apples on the streets.
A winter parfait with baked apple gelato, which is just like a “Baked Apple,” and Hanamitsu vanilla gelato.
Enjoy with baked apple with a hint of spice, Hanamitsu caramel sauce and cream, white chocolate crunch, and fruity apple jelly.
Decorated on the top with Cotton candy snow piles, bright red berry and apple wreaths.

食器は変更になる場合がございます。

SEASONAL DESSERT

季節限定 デザート



Halal グラニースミスのベイクド・アップル

Granny Smith Baked Apple **1,100**

甘酸っぱい青リンゴ'グラニースミス'に、ナッツやレーズン、クランブル、ウガンダバニラのカスタードクリームを詰め込んで焼き上げるアツアツのベイクド・アップルに、冷たい花の蜜のジェラートとキャラメルソースを垂らして仕上げます。

1868年にオーストラリアのりんご農家マリア・アン・スミスおばあちゃんが種を蒔いたりんごが偶発実生となりてきた'グラニースミス・アップル'。その特徴的な酸味と味は、焼きりんごに最適。そして黄緑色の小さく愛らしいりんごは、ビートルズのアップル・レコードのロゴにも採用され、アートの世界でも脚光を浴びたのです。

A sweet and sour green apple 'Granny Smith' filled with nuts, raisins, crumble, and Ugandan vanilla custard cream, baked hot, topped with milk gelato and caramel sauce made from flower nectar.

食器は変更になる場合がございます。

デザート

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.

DESERT

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

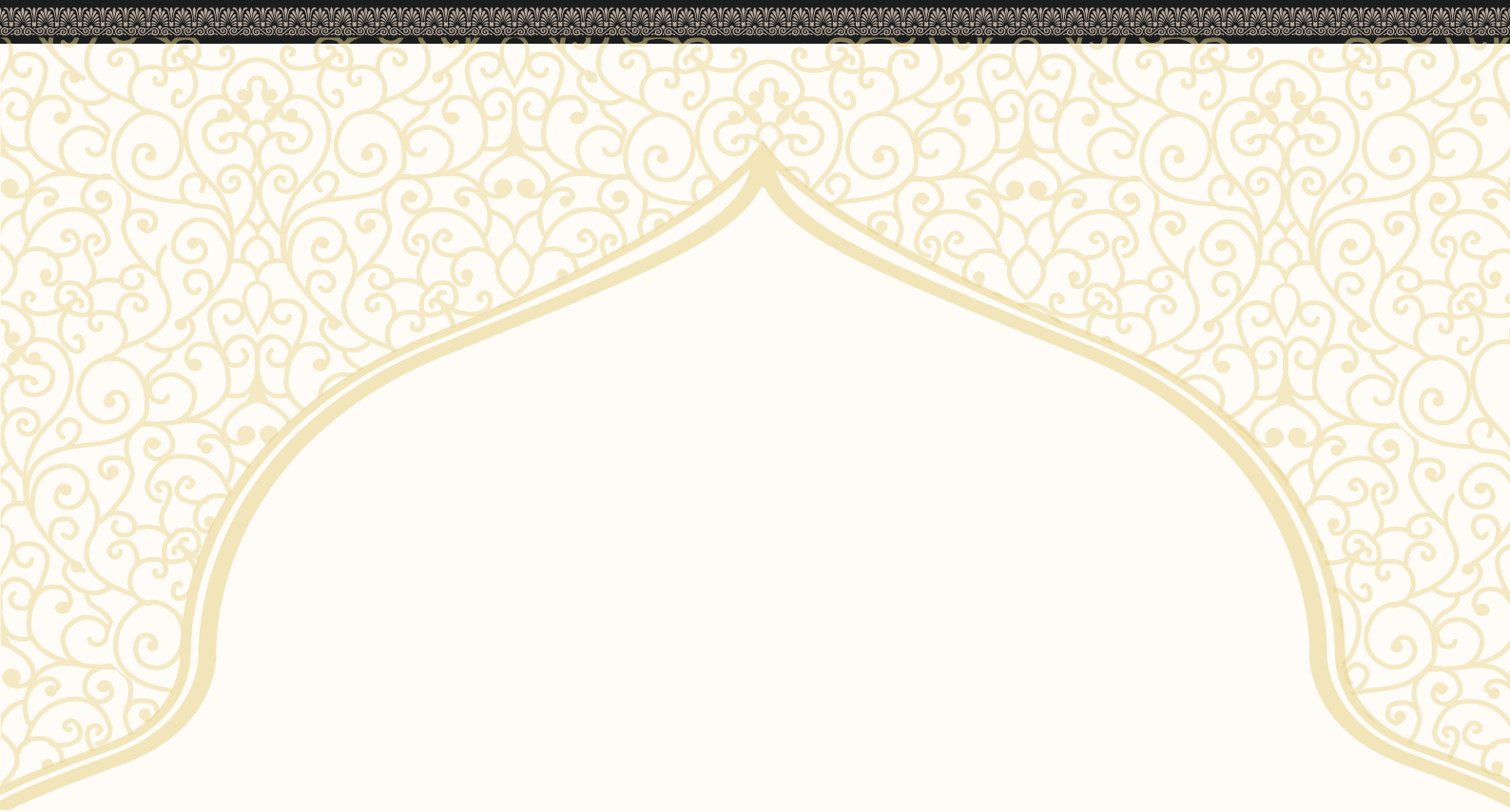


Vege **Halal**

デーツとくるみのバクラヴァ

880

Baklava



Lunch Menu

11:30-15:30

(L.O.14:30)

Lüñeh ԵօրԷ

Halal

ランチコース



アラビアン・ランチコース

Arabian Lunch course

5,500

—— Messe ——

アラビア諸国のディップ 3種盛り合わせ
古代小麦のアラビアン・ブレッド

Assorted 3 kinds of Arabian dips with Ancient Wheat Arabian Bread

—— Side dish ——

アラビアの副菜とサラダ 3種盛り合わせ

Arabian side dishes and salad

—— Main ——

タジン

Tajine

タジンのメニューより、9種類からお好きなものをお選びください。

Choose One from 9 different Tajine menu.

*3,6番はプラス550円、4,5番はプラス440円となります。

*Additional charge of 550 yen for No.3 and 6, 440 yen for No. 4 and 5.

—— Dessert ——

エジブシヤンデーツ&胡桃のバクラヴァと
花蜜ミルクジェラート

Egyptian dates & walnut baklava with milk gelato

—— Caffee or Tea ——

コーヒー又は紅茶

時季により内容は変更になる場合がございます。

Λύñçħ çøürκΕ

Halal

Vegan

ランチコース



アラビアン・ベジ・プレート

Arabian Vege Plate

3,850

—— Soup ——

エジプシャン・レンティルスープ

Egyptian Lentil Soup

—— Main Plate ——

ファラフェル、タヒーニディップ、サラダ、フムス、ムハンマラ、クスクス
カリフラワーのハリッサ・タジン、古代小麦のアラビアン・ブレッド

Falafel, Tahini dip, Salad, Hummus, Muhammara, Couscous
Cauliflower Harissa Tajine, Ancient Wheat Arabian Bread

—— Dessert ——

ヴィーガン・ジェラート

Vegan Gelato

※+110円で季節のヴィーガンジェラートに変更できます。

—— Caffee or Tea ——

コーヒー又は紅茶

時季により内容は変更になる場合がございます。

ランチセット

ランチセット

ランチセット

アラビアの前菜メゼと古代小麦のアラビアン・ブレッドのプレート、花蜜ミルクジェラート
コーヒー又は紅茶が付きます。

*花蜜ミルクジェラートは追加料金で下記のデザートに変更できます。
バクラヴァ(デザートとくるみ) +330 / 季節のジェラート+110 / ピスタチオジェラート+220

ドリンクセット

コーヒー又は紅茶が付きます。

Lunch set: includes Arabic appetizer with ancient wheat Arabian bread, milk gelato, coffee or tea.
Milk Gelato can be changed to the following desserts for an additional charge.
Baklava dates and +330 / Seasonal gelato +110 / Pistachio gelato +220

Drink set: includes coffee or tea.



Halal アラビアン・グリル・プレート

Arabian Grilled Plate

ランチセット Lunch set **5,940**

ドリンクセット Drink set **4,840**

アラビアのラム肉と牛肉の串焼き料理と、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種のグリルのプレート。アラブの副菜と古代小麦のアラビアン・ブレッドを添えて。

A plate of lamb and beef 'Kebabs' and Tunisian spicy lamb sausage 'Merguez'.
Served with Arabian side dish and ancient wheat Arabian bread.

تاجينε

Halal

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 クスクスが付きます。

Choose Cumin rice or Couscous or Arabian bread in the case of 1 to 7.



1. カリフラワーのハリッサ・タジン

Cauliflower Harissa Tajine **Vegan**

ランチセット Lunch set **3,740**

ドリンクセット Drink set **2,640**

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**

ランチセット Lunch set **4,070**

ドリンクセット Drink set **2,970**

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

ランチセット Lunch set **4,510**

ドリンクセット Drink set **3,410**

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

ランチセット Lunch set **4,400**

ドリンクセット Drink set **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。

Beef tenderly simmered with vegetables and spices, this tajine 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

ランチセット Lunch set **4,400**

ドリンクセット Drink set **3,300**

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

ランチセット Lunch set **4,510**

ドリンクセット Drink set **3,410**

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 tajine 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

ランチセット Lunch set **4,360**

ドリンクセット Drink set **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。

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

ランチセット Lunch set **3,960**

ドリンクセット Drink set **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. ゴロアスターカレー

CARVAANスタイル クミンライス添え

Zoroaster Curry CARVAAN style served with Cumin rice

ランチセット Lunch set **3,740**

ドリンクセット Drink set **2,640**

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.

Halal

【お子様限定メニュー】

お子様ランチ ジュース付

Child's meal **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
*小学生以下のお子様限定メニューです。

MeatBall, Fried Prawn, Fried Potato, Omelet, Macaroni, Potato Salad, Ketchup Rice, Fruits, Milk Gelato, Juice.

* This menu is for children under elementary school age.