



CARVAAN
CRAFT BEER & GRILL



じゃが芋料理

「ビール!」「じゃが芋!」の合言葉は普遍です



フライドポテト ALL STARS ディップ2種付 **Vege** TAKE OUT

Fried Potato ALL STARS with 2 Dips

1,540



ジャガイモの名産地から季節に応じた逸品を取り寄せてカラッと揚げた選抜四人衆。北海道の知床や十勝芽室から届く越冬じゃが芋や、地元飯能の熟成じゃが芋で作る拘りのフライドポテト。

ヒマラヤの岩塩を振った3種類のフライドポテトと、花蜜糖のほんのり甘い衣を付けた北海道のソウルフード'あげいも'を盛り合わせました。

世界各地の食材を駆使したディップソース4種類からお好きな2種を選んで、付けて、ジャガイモの醍醐味を味わってください。

小麦 *じゃが芋の産地と種類は時季により変わりますのでおたのしみに。

フライドポテト ディップ1種付 **Vege** TAKE OUT

Fried Potato with 1 Dip

660

ALL STARSより、本日のフライドポテト1種類とお好きなディップ1種類。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

ディップソース Dip Sauce

ひ
*ディップはじゃが芋の美味しさを惹き立てるマヨネーズをベースにしています。



ハリッサ Harissa

チュニジアの伝統調味料'ハリッサ'の旨みと辛みに花蜜糖の香ばしい甘さが絶妙です。

卵・大豆・りんご



マスタード Mustard

マスタードにスパイスとココナッツミルク、蜂蜜を合わせたホット&スパイシーでありながらまろやかな味わい。

卵・乳成分・大豆・りんご(はちみつを使用しています)



ザータール&ガーリック Z'ataar & Garlic

アラブのおふくろの味と云われるハーブのMIX'ザータール'とエジプト産ガーリックの香りはポテトにぴったり。

卵・大豆・りんご



デーツ Dates

オアシスで実るデーツの甘さとまろやかなマヨネーズの甘じょっぱい味わいは新しく懐かしい。

卵・小麦・大豆・りんご

*追加ディップ

各 110

じゃが芋料理

Potato dish

ビールのおつまみにぴったりのホクホクじゃが芋の美味しい料理を作りたいと
北海道の大地で育った個性的で美味しいじゃが芋を集めました。



グリル・ソーセージ with フライドポテト TAKE OUT

Grilled Sausage with Fried Potato

1,870

炭火乾燥の骨付ソーセージ、仔牛と豚トロで作る細挽きのドイツソーセージ、ミュンヘン名物白いソーセージ'ヴァイスブルスト'。味わいと食感の異なる3種類のソーセージとフライドポテトの盛り合わせ。マスタードシードのプチプチ食感も楽しいソースをつけてどうぞ。

卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんご(はちみつを使用しています)

*入荷状況により変更となる場合があります。



じゃが芋とベーコン、ソーセージのアヒージョ

Potato, Bacon and Sausage Ajillo

880

じゃが芋がゴロっと入った熱々のアヒージョ。ネギとにんにく、生姜、ベーコン、ドイツソーセージの旨みが染み出したオイルと和えて、じゃが芋を潰しながら、ホクホク&ジュワーをお楽しみください。
じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。

牛肉・豚肉



じゃが芋とベーコンのピザ TAKE OUT

Potato and Bacon Pizza

1,265

北海道の希少なじゃが芋マチルダと相性の良い玉ねぎ、ベーコン、ブラックレーズンを散らして焼いたホクホクじゃが芋のピザ。マスタードのソースが決め手。

卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉・りんご(はちみつを使用しています)



日出づる国のポテトサラダ **Vege** TAKE OUT

Potato Salad from the Land of the Rising Sun

770

北海道芽室町のじゃが芋マチルダをベースに世界各地の出色の食材を和えたCARVAANオリジナルポテトサラダ。世界各地の食文化が遥か東の果て「日出づる国」で昇華するという「話になる」絶品ポテトサラダ。モロッコ人参とグリーンレーズンのマリネ、ウガンダのパイナップル、ペルーのマングー、ギリシャのブラックレーズンを混ぜ込んだフルーティな味わい。
原初のパン'エイシ'のクルトンの食感も楽しい。

卵・小麦・大豆・りんご

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。

石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

牛肉



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。

石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

アーモンド・ごま



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。
石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

えび



石窯焼き古代パン Vegan TAKE OUT

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。

小麦

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 **TAKE OUT**

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。

小麦・乳成分・豚肉



コフタとオリーブのピザ **TAKE OUT**

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。

小麦・牛肉



サーモンとプチトマトのピザ **TAKE OUT**

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。

小麦・卵・さけ・大豆・りんご(はちみつを使用しています)



デーツとフィグ、ナッツのピザ **Vege TAKE OUT**

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。

小麦・乳成分・アーモンド

スナック

Snack

スパイシー Chickpea **Vegan** **TAKE OUT**

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。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

スパイスナッツ **Vegan**

Spicy Chickpea

550

CARVAANオリジナルブレンドのスパイス香るナッツ。

アーモンド・カシューナッツ

ナッツミックス **Vegan**

Nuts Mix

550

世界各地から運ぶ東の果てのバザールのプレーンナッツ。

くるみ・アーモンド・カシューナッツ

ドライフルーツ&ナッツ **Vegan** **TAKE OUT**

Dried Fruits & Nuts

550

オアシスのデーツとエーゲ海のいちじくをナッツと一緒に。

くるみ・アーモンド・カシューナッツ

モロッコにんじん **Vegan** **TAKE OUT**

Moroccan Carrot Rapé

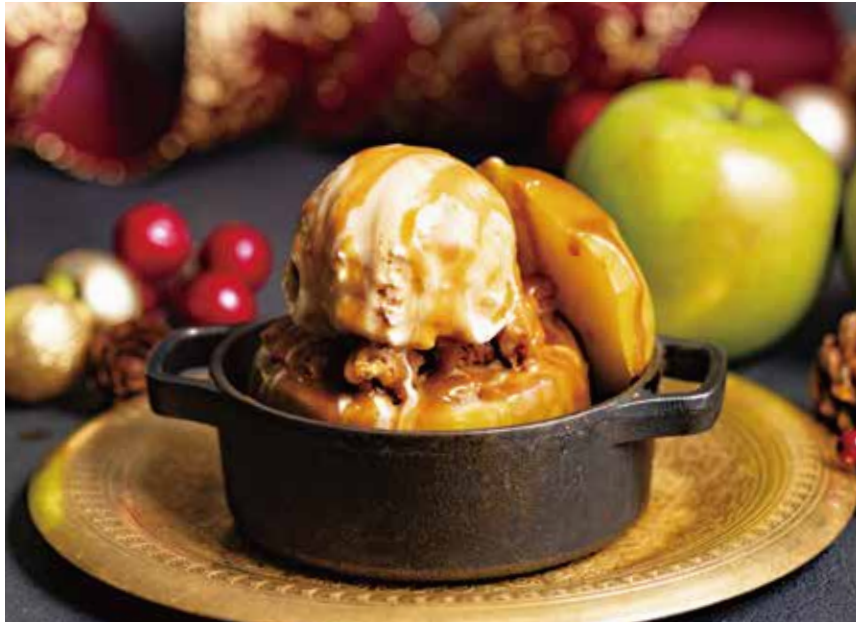
550

人参とグリーンレーズンのキャロットラペ。

りんご

季節限定デザート

Seasonal Dessert



グラニースミスのバイクド・アップル

Granny Smith Baked Apple

880

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バイクド・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できた‘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。

卵・乳成分・小麦・くるみアーモンド・大豆・りんご

デザート

Dessert

カンボジアの風光明媚な田園地帯に空高く伸びる椰子の花蕾の蜜を集め、
時間をかけて丹念に煮詰めて作る花蜜糖。
キャラメルのような優しい甘さの花蜜糖を使って作る自家製ジェラート。



画像はイメージです

ジェラート **Vege** TAKE OUT

Two flavors of gelato 770
in a waffle cone of nectar and ancient wheat with nut & dried fruit toppings

古代小麦と花蜜糖で焼いたオリジナルコーンに、
花蜜ミルクと季節のフレーバー2種類のジェラートを盛って、
ナッツやドライフルーツをトッピングします。

小麦・乳成分・大豆・アーモンド・カシューナッツ・クルミ

*ナッツやドライフルーツのトッピングは時季により変更になります。

白砂糖不使用
Sugar Free