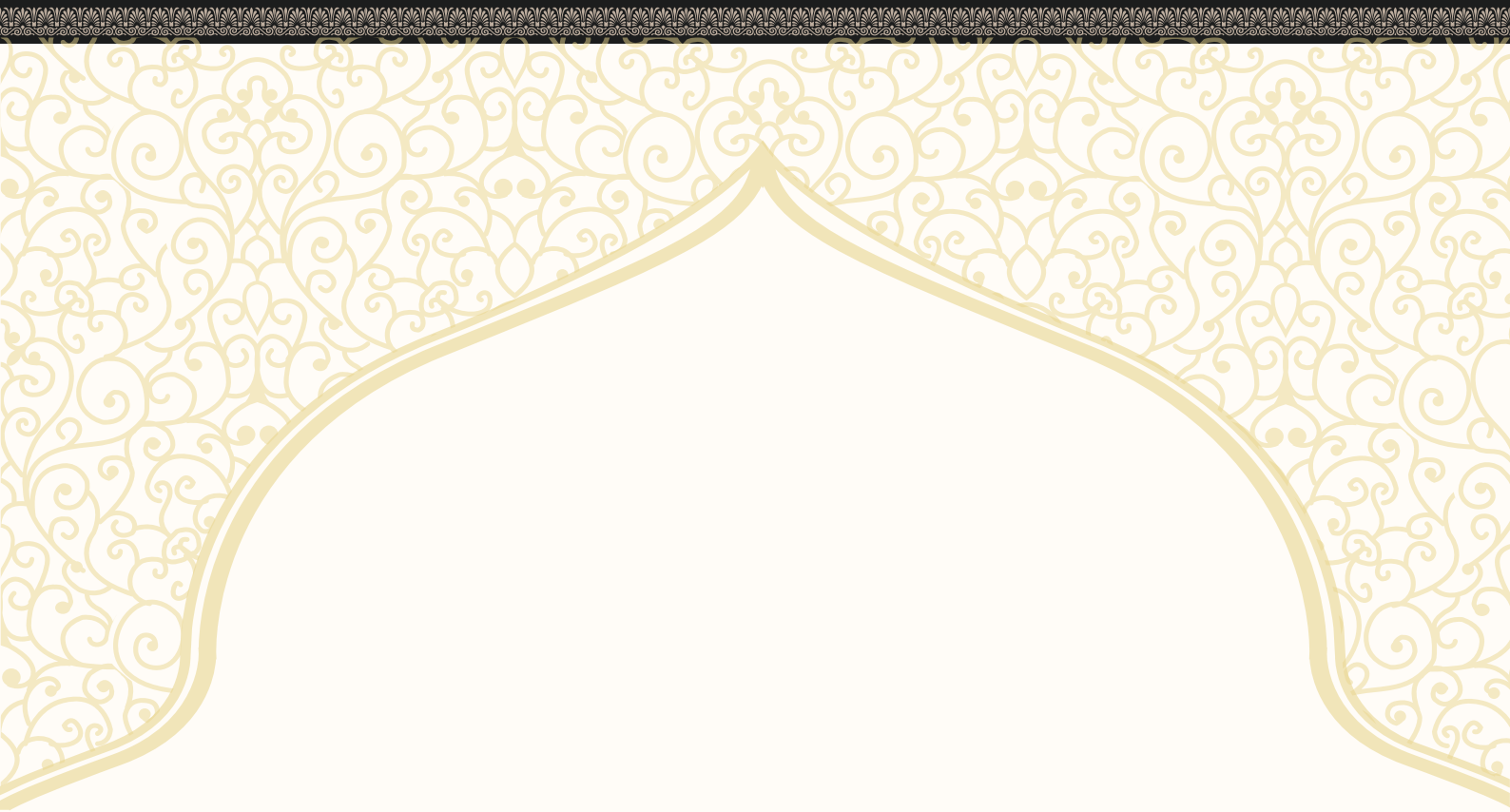




Lunch Menu

11:30-15:30

(L.O.14:30)

ランチコース 又は ランチセット よりお選びください。

Lüñch course

Halal

ランチコース



写真はイメージです



アラビアン・ランチコース

Arabian Lunch course

〈6種のアラブの前菜メゼプレート〉

フムス、ムサカ、ジブデイト・ガンバリ、マハシ、レンティルスープ

ドライフルーツ & ナッツとキヌアのサラダ

〈メインディッシュ〉

次のメインページ11品からお選びください。

〈アラブ菓子と花蜜ミルクジェラート〉

好きな菓子を下記よりお選びください。

デーツとくるみのバクラヴァ / エジプシャンデーツ・チーズケーキ

ピスタチオジェラート / 季節のジェラート

〈ドリンク〉

下記よりお選びください。

コーヒー HOT・ICE / ハイビスカスティー ICE / アールグレイティー HOT

乳成分、小麦、えび、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ごま

* メインディッシュ・デザートのアレルギーについてはお選び頂く内容により異なります。スタッフへお尋ねください。

食材は入荷状況により変更の場合がございます。食器は変更になる場合がございます。

لُنْه كِت

Halal

ランチセット



アラビアン・ランチセット

Arabian Lunch set

〈メインディッシュ〉

次のメインページ11品からお選びください。

〈ドリンク〉

下記よりお選びください。

コーヒー HOT・ICE / ハイビスカスティー ICE / アールグレイティー HOT

* メインディッシュ・デザートのアレルギーについてはお選び頂く内容により異なります。スタッフへお尋ねください。

食材は入荷状況により変更の場合がございます。食器は変更になる場合がございます。

main dish

Halal

メインディッシュ

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アツアツのタジン料理。

1.~7.には古代小麦の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。



1. カリフラワーのハリッサ・タジン

Vegan

Cauliflower Harissa Tajine

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。

ランチコース **5,470** ランチセット **2,970**

アーモンド、ごま



2. 茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン

Vegan

Karniyarik Tajine with seasonal vegetable

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。

ランチコース **5,470** ランチセット **2,970**

小麦、くるみ



3. ラム肉とざくろのタジン

Lamb and Pomegranate Tajine

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。

ランチコース **6,350** ランチセット **3,850**

小麦、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉 *ラム肉の使用部位は写真と異なる場合がございます。



4. 牛肉とデーツのタジン

Beef and Date Tajine

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。

ランチコース **5,800** ランチセット **3,300**

アーモンド、牛肉、大豆



5. コフトとオリーブのタジン

Kofta and Olive Tajine

ラム肉と牛肉を合わせたアラブのミートボール'コフト'とオリーブを野菜のスープで食べるタジン。

ランチコース **6,240** ランチセット **3,740**

牛肉



6. サーモンのクライメソースタジン

Salmon Chraimeh sauce Tajine

サーモンのクライメソースタジン。聖地エルサレムに伝わるスパイシーなクライメソースとサーモンの絶妙な味わい。

ランチコース **5,800** ランチセット **3,300**

乳成分、さけ



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。

ランチコース **5,760** ランチセット **3,260**

乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、大豆、鶏肉



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

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。

ランチコース **5,360** ランチセット **2,860**

鶏肉



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 with Cumin rice

古代ペルシャからインドへ渡ったゴ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。

ランチコース **5,140** ランチセット **2,640**

卵、乳成分、鶏肉

Bread & rice

Vegan

Halal



古代小麦のアラビアン・ブレッド
Ancient wheat bread

エイシ Aish
古代エジプト時代から食される平焼きパン。

ホブス Khubz
モロッコの定番、香ばしく厚みのあるパン。

小麦

追加 単品 **660**



クミンライス
Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。

追加 単品 **770**



クスクス
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。

小麦、カシューナッツ

追加 単品 **770**

main dish

Halal

メインディッシュ



10. アラビアン・グリル・プレート

Arabian Grill Plate

アラビアのラム肉と牛肉の串焼きと、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種のグリルに
レバノンのタブーリ、フライドポテト&ハリッサディップと
古代小麦のアラビアンブレッド‘エイシ’を添えて。

ランチコース **7,600** ランチセット **5,100**

卵、小麦、カシューナッツ、牛肉、鶏肉、りんご（はちみつを使用しています）



11. アラビアン・ラム・バーガー

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&チェダー
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。
フライドポテト&ハリッサディップを添えて。

ランチコース **6,680** ランチセット **4,180**

卵、乳成分、小麦、りんご（はちみつを使用しています）

お子様限定

* 小学生以下のお子様限定メニューです

お子様ランチ ジュース付

Halal

1,870

Child's meal

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

卵、乳成分、小麦、えび、オレンジ、鶏肉、りんご（はちみつを使用しています）

時季により内容は変更になる場合がございます。