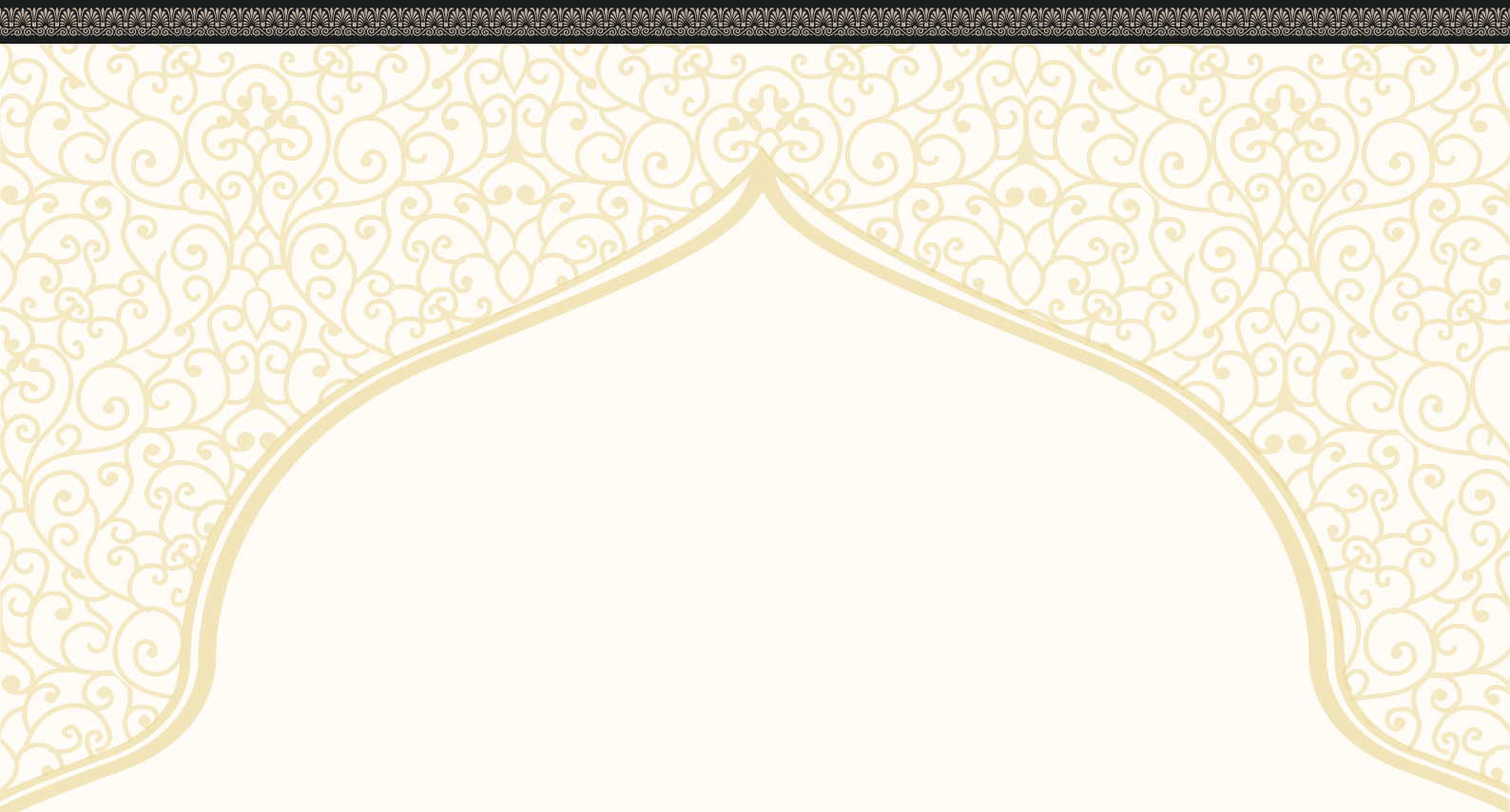




Grand Menu



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おりません。

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.

ディナーコース

Halal

ディナーコース



写真はイメージです

アラビアン・ディナーコース

Arabian Dinner course

7,700

〈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、ムサックハン
ドライフルーツ & ナッツとキヌアのサラダ

〈本日のアラビアン・スープ〉

〈メインディッシュ〉

次のメインページ9品のタジンからお選びください。

* 種類によりプラス料金となります。

アラビアン・ブレッド / クミンライス / クスクス

〈アラビアン・デザート〉

下記よりお選びください。

デーツとくるみのバクラヴァと花蜜のミルクジェラート / クナーファ / エジプシャンデーツ・チーズケーキ
ガザル・ベイルート / ジェラート3種盛り合わせ

〈ドリンク〉

下記よりお選びください。

オリジナルブレンドコーヒー HOT・ICE / ハイビスカスティー HOT・ICE

ダーズリンティー HOT / レモンマートルティー HOT

main dish tajine

Halal

メインディッシュ 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。

単品価格 2,530



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。

単品価格 2,530



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。

単品価格 3,300 コース+ 550



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。

単品価格 2,860 コース+ 330



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。

単品価格 3,190 コース+ 550



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。

単品価格 **2,860** コース+ 330



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。スパイシーなトマトソースを添えて、味の変化もお楽しみください。

単品価格 **2,750**



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。

単品価格 **2,750**



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 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。

単品価格 **2,530**

bread & rice

Vegan

Halal



アラビアン・ブレッド

Arabian Bread

薄く大きく伸ばした小麦生地を焼き上げたレバントの‘サージ’と呼ばれるパン。



クミンライス

Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。



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。

مأكولات

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.

أطباق مشوية

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。

Course Dessert

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 Banat'.



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

4 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

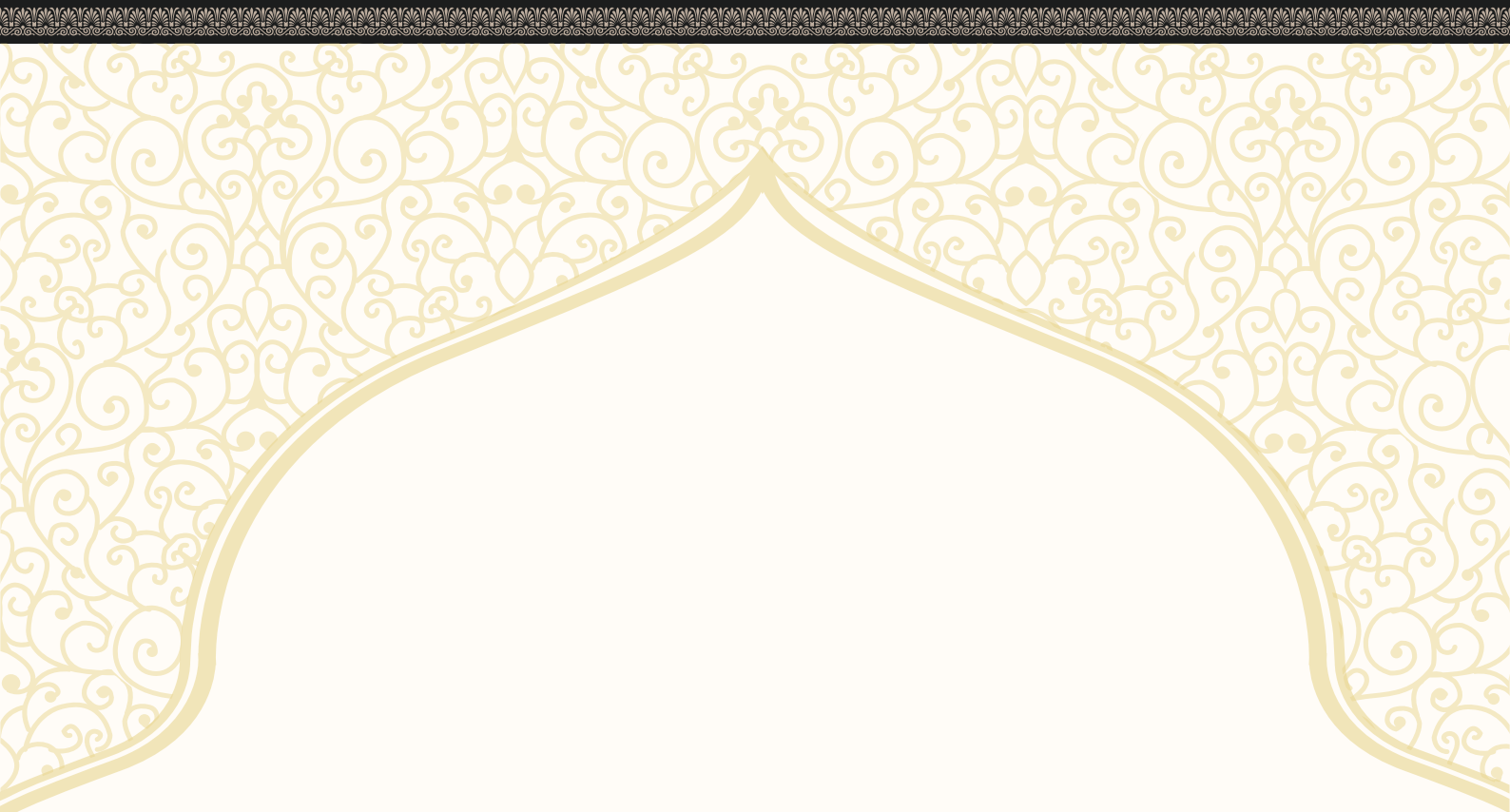
デュラム小麦の粗挽き粉から
作る北アフリカ発祥のクスクス
にナッツとレーズンをトッピング。
Steamed couscous topped
with nuts and raisins.

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	2,200
	Cauliflower Harissa Tajine	
Vegan	茄子のカルヌヤルクと季節野菜のタジン	2,530
	Karniyarik Tajine with seasonal vegetable	
	ラム肉とざくろのタジン	2,970
	Lamb and Pomegranate Tajine	
	牛肉とデーツのタジン	2,860
	Beef and Date Tajine	
	コフタとオリーブのタジン	2,860
	Kofta and Olive Tajine	
	オマーンの白身魚タジン	2,970
	Omani White Fish Tajine	
	サーカシアン・チキン	2,820
	Circassian Chicken	
	モロヘイヤ&チキンのエジプシャン・タジン	2,750
	クミンライス添え	
	Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine	
	ゾロアスターカレー クミンライス添え	2,530
	Zoroaster Curry served with Cumin rice	
	‘マクブース’ オマーン・ラム・パエリア	3,850
	‘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。	
	‘サヤディ・サマック’ レバノン・シーフード・パエリア	4,510
	‘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。	
	アラビアン・グリル・プレート	4,400
	Arabian Grill Plate	



Dessert Menu

dessert

デザート



完熟いちごのパフェ

Strawberry Parfait

2,310

完熟してから摘みとったいちごの香りが詰まったシャルバートに、甘酸っぱい完熟いちごのジュレ、バニラクリーム、ピスタチオクリームと食感の良いフィロ&古代小麦のクッキーを重ねて、完熟いちごコンポートとマシュマロ、花蜜メレンゲをデコレーション。いちごの香りで満たします。

A strawberry sherbet filled with the aroma of sweet and sour ripe strawberries, layered with ripe strawberry jelly, rich vanilla cream, pistachio cream, flaky filo, crunchy ancient wheat cookies, decorated with ripe strawberry compote, marshmallows and hanamitsu meringue.

食器は変更になる場合がございます。

دعككعرت

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・エルバナネ’ 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

Kanafah

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