Grand Menu

2024.08

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.

ISLAMIC CENTER JAPAN
CERTIFIED
Muslim Friendly Shop

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ことがございます。＊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.

tajine course

タジンコース

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愉しみください。

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

— Amuse —

2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
2 Arabian Dips with Arabian ancient wheat Bread 'Aish'

— Messe —

ムサカ（Veganの方は、ファトゥーシュ・サラダ）
Moussaka or Fattoush Salad for Vegan

— 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）
Arabian Salad plate Jerusalem Salmon steak in Chraimeh sauce 'Queen of dish' or Arabian Salad plate for Vegan

— 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.

ごま、アーモンド
Sesame, Almond

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 tajine that allows you
to enjoy seasonal vegetables with a variety of textures.

小麦、クルミ
Wheat, Walnut

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.

小麦、大豆、鶏肉、オレンジ、牛肉
Wheat, Soy, Chicken, Orange, Beef

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.

牛肉、大豆、アーモンド
Beef, Soy, Almond

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.

小麦、大豆、牛肉、鶏肉
Wheat, Soy, Beef, Chicken

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 tajine of grilled chicken with a savory walnut sauce, introduced from Circassia to Egypt.

小麦、乳成分、鶏肉、大豆、クルミ、アーモンド
Wheat, Milk, Chicken, Soy, Walnut, Almond

8. モロヘイヤ&チキンのエジプシャン・タジン

Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine **2,420**

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.

鶏肉
Chicken

9. マクブース

'Makboos' **2,970**
Omani dish cooked with basmati rice and lamb

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。

乳成分
Milk

10. ゾロアスタカレー 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.

鶏肉、卵、乳成分
Chicken, Egg, Milk

arabian plate

アラビアン プレート

CARVAAN おすすめ

Vege 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・アレッポのパプリカとくるみのペースト。 Syrian paprika&walnut paste
ラブネ Labneh	ギリシャヨーグルトから作るなめらかで濃厚なペースト。 Smooth, thick paste made from Greek yogurt
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

小麦、ごま、クルミ、カシューナッツ、大豆
Wheat, Sesame, Walnut, Cachewnut, Soy

アラビアン・ディップの種類は季節により変更になることがございます。食器は変更になることがございます。

appetizer

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.

乳成分
Milk
（使用している揚げ油は海老料理と共通となります）

ファラフェルとタヒーニディップ

Falafel with Tahini dip Vegan Halal 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 chickpea mixed with herbs and spices.

ごま、大豆
Sesame, Soy

2種のアラビアン・ディップとアラビアンブレッド

1,320

2 Arabian Dips with Arabian bread Vegan Halal

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.

小麦、ごま、クルミ
Wheat, Sesame, Walnut

食器は変更になることがございます。

appetizer

Halal

前菜

メルゲーズ

'Merguez' Tunisian spicy lamb sausage　*1,320*

CARVAANオリジナル・スパイスで作るチュニジア発祥のラム肉のソーセージ。

Tunisian spicy lamb sausage made of CARVAAN original blended spices.

大豆
Soy

dried fruit & nuts

Vegan　Halal

ドライフルーツ＆ナッツ

ドライフルーツ&スパイス・ナッツ

Organic Dried Fruits & Spice Nuts　*880*

世界各地から運ぶFAR EAST BAZAARのドライフルーツと、CARVAANオリジナルスパイス香るナッツのおつまみ。

カシューナッツ、アーモンド、クルミ
Cashewnut, Almond, Walnut

bread & rice

Vegan　Halal

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。

小麦
Wheat

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

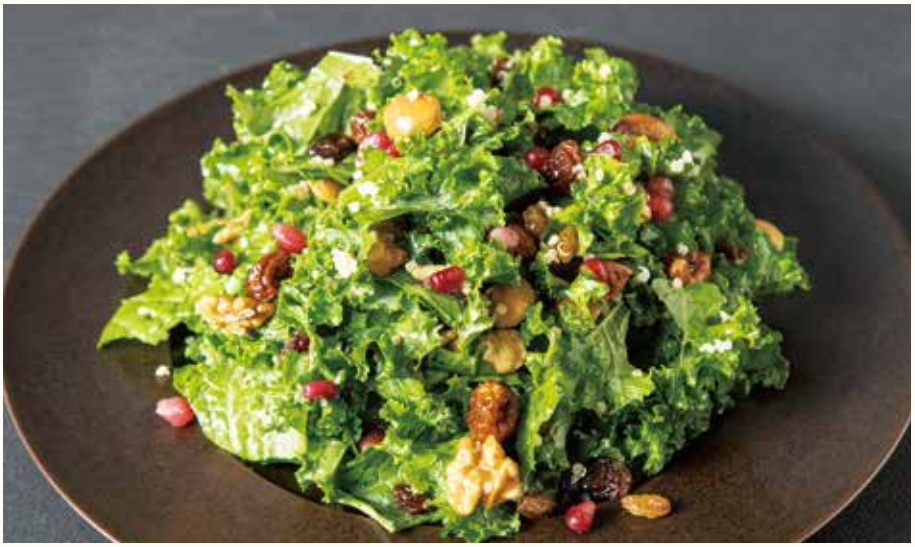
デュラム小麦の粗挽き粉から作る北アフリカ発祥のクスクスにナッツとレーズンをトッピング。

Steamed couscous topped with nuts and raisins.

小麦、カシューナッツ
Wheat, Cashewnut

Salad Halal

サラダ



Vegan ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ

Kale Salad with Dried fruits & Nuts **1,980**

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なドレッシング。

with Inca berry and pomegranate dressing.

クルミ、カシューナッツ
Walnut, Cashewnut

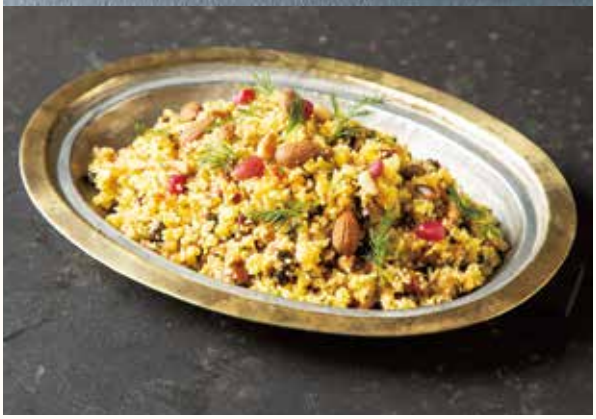
季節野菜のファトゥーシュ・サラダ

Seasonal Vegetable Fattoush Salad Vege **1,870**

古代小麦の平焼きパンで作るクルトンが香ばしい
鮮やかな季節野菜がたっぷりのサラダ。
ざくろの甘酸っぱいドレッシングでお楽しみください。

Salad with bright seasonal vegetables and savory croutons
made with ancient wheat flatbread.
Enjoy it with a sweet and sour pomegranate dressing.

小麦、大豆
Wheat, Soy



クスクス・サラダ

Couscous Salad Vegan **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。

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

小麦、アーモンド
Wheat, Almond

食器は変更になることがございます。

grill

Halal

グリル

アラビアン・ミートグリル・プレート

Arabian Grill Plate　***6,820***

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、
ラムチョップ、ラム肉のソーセージ‘メルゲーズ’とフライドポテト。ボリュームのある盛り合わせ。

A platter of grilled dishes. Spicy adana kebab made from ground lamb and beef,
chicken shish kebab, lamb chops and merguez sausages served with Harissa and fries.

小麦、牛肉、鶏肉、乳成分、クルミ、ごま、アーモンド、カシューナッツ
Wheat, Beef, Chicken, Milk, Walnut, Sesame, Almond, Cashewnut

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。

卵、乳成分、小麦、カシューナッツ、さけ、大豆、りんご
Egg, Milk, Wheat, Cashewnut, Salmon, Soybean, Apple

grill

Halal

グリル

アラビアン・ケバブ・プレート

Arabian Kebab Plate　8 pieces　***3,300***

シーフード・ケバブ、ミート・ケバブ、4種の盛り合わせ。

Assorted 4 kinds of seafood and meat kebab.Served with fig and pomegranate sauce.

小麦、卵、海老、鶏肉、ごま、大豆
Wheat, Egg, Shrimp, Chicken, Sesame, Soy

ミートケバブ・プレート

Meat Kebab Plate　8 pieces　***3,300***

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、2種の盛り合わせ。

Spicy Adana kebabs made with ground beef and lamb, and juicy shish kebabs made with chicken, two assorted kebabs.

小麦、鶏肉、牛肉、ごま、大豆
Wheat, Chicken, Beef, Sesame, Soy

シーフード・ケバブ・プレート

Seafood Kebab Plate　8 pieces　***3,300***

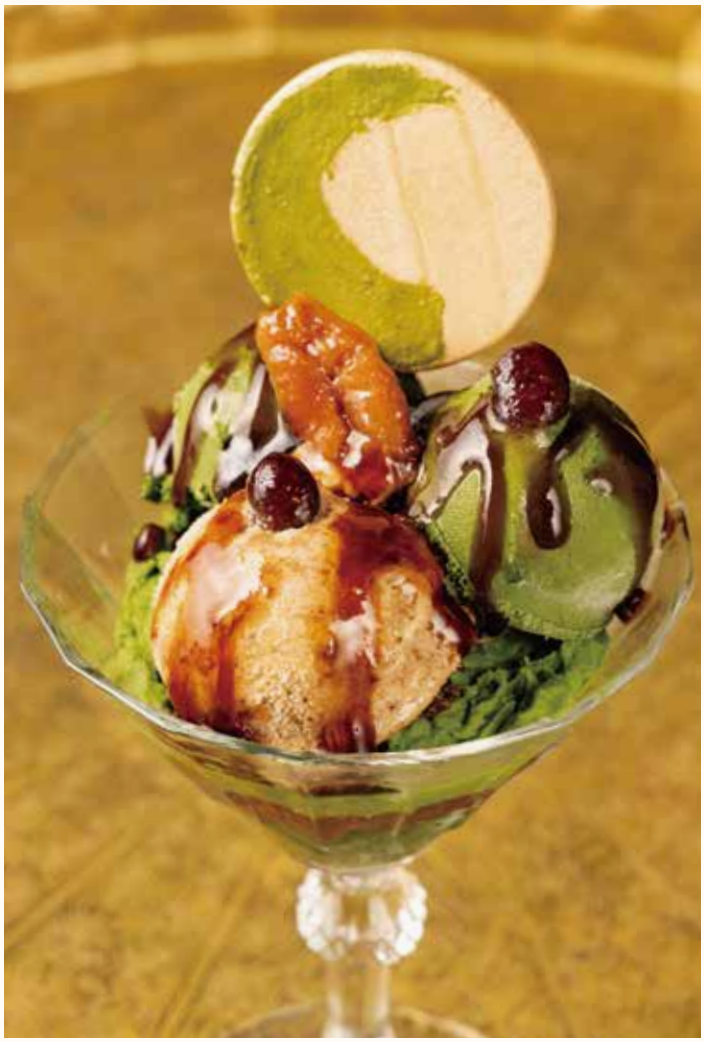
東インドからアラビア半島へ伝わったスパイスとマスタードが香るメカジキのケバブと、トルコ風海老のケバブ、2種の盛り合わせ。

Swordfish kebabs with spices and mustard from East India to the Arabian Peninsula. Turkish shrimp kebabs with garlic and Sumaq.

小麦、卵、海老、鶏肉、ごま、大豆
Wheat, Egg, Shrimp, Chicken, Sesame, Soy

dessert

デザート



アラビアの利休

Rikyu in Arabia **2,310**

‘Matcha Parfait’ - a fusion of Japanese tradition and Arabia.

‘日本の伝統とアラビアが融合するパフェ’
一口食べれば、まるで茶の湯の濃茶を飲んだような濃厚な抹茶の香りと爽快な苦味。
結構なお点前で、と誰もが唸る濃厚な抹茶のジェラートに、エジプトの西方砂漠で実る果実デーツのジェラート。
抹茶の羊羹とクリーム、花蜜で煮た黒豆と甘酸っぱい杏のコンポートを重ねて、デーツの蜜を垂らしたパフェ。
黒糖のような上品な甘さのデーツは日本伝統の抹茶とよく合います。

This parfait has a rich matcha aroma and refreshing bitterness, just like drinking a cup of dark tea in a tea ceremony.
Enjoy with the rich matcha gelato and dates gelato with layered with matcha yokan and fresh cream,
simmered sweet black beans and sweet and sour apricot compote. Finish with a drizzle of dates syrup.
Dates have an elegant brown sugar-like sweetness that goes well with traditional Japanese matcha green tea.

卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン（お酒を使用）
Egg, Milk, Wheat, Soybean, Zelatin (contains alcohol)

食器は変更になることがございます。

dessert

Vege Halal

デザート

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。

A dessert originated in Beirut and is made of gelato and Arabic cotton candy called'Ghazal el Banat' which represents the white snow falling on the Lebanese mountains.

乳成分・小麦・アーモンド・大豆
Milk, Wheat, Almond, Soy

※原料の一部にはちみつを使用しています。

クナーファ

Kanafeh **990**

カダイフ生地でチーズを包んだ
千夜一夜物語にも登場するデザート。

A dessert that also appears in the story of One Thousand and One Nights, made with cheese wrapped in kadaif dough.

乳成分、卵、小麦
Milk, Egg, Wheat

バクラヴァ
デーツとくるみ

Baklava **880**

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.

乳成分、卵、小麦、クルミ
Milk, Egg, Wheat, Walnut

食器は変更になることがございます。

arabian dessert

Vege Halal

アラビアン・デザート

アラビアン・チーズケーキ

Arabian Cheese Cake **880**

クリームチーズと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のせて。

Cheesecake baked with cream cheese and dates,
topped with a textured kadaif.

乳成分、小麦、卵、アーモンド
Milk, Wheat, Egg, Almond

オムアリ

Om Ali **880**

ドライフルーツとナッツ、アラビアンブレッドを入れた熱々の
プディングはエジプトの母さんの味。

Hot pudding with dried fruits, nuts and Arabian bread
tastes like an Egyptian mother's.

乳成分、小麦、カシューナッツ、アーモンド
Milk, Wheat, Cashewnut, Almond

gelato

Vege Halal

ジェラート

ジェラート
Gelato

花蜜ミルク 椰子の花の蕾から集めた蜜のジェラート。 —— **550**
Milk Gelato

ピスタチオ 驚くほど濃厚なピスタチオの味と香り。 —— **770**
Pistachio Gelato

季節のジェラート 世界のフルーツやナッツで作る限定のジェラート。 —— **660**
Seasonal Gelato

季節のジェラートは Vegan 商品となる場合がございます。詳しくはスタッフへお尋ねください。

乳成分
Milk

食器は変更になることがございます。

Bottled Beer Vegan

お持ち帰り用 ボトルビール

CARVAANのビールがご家庭でもお楽しみ頂けます。スタッフにお申し付け下さい。

アラビアン
ライム・エール
Arabian
Lime Ale

770

Japan Great Beer Awards
2020, 2021,2022 Bronze

スペルト・
ヴァイツェン
Spelt Weizen

770

Japan Great Beer Awards
2019 Silver,2020 Bronze
2022 Gold

International Beer Cup
2018, 2019 Bronze
2021 Silver

カールヴァーン・
ベルジャンホワイト
CARVAAN
Belgian White

770

Japan Great Beer Awards
2019 Silver,2020 Gold

International Beer Cup
2019 Bronze

アンデスカカオ・
スタウト
Andes Cacao
Stout

770

Japan Great Beer Awards
2020 Bronze
2021,2022 Silver

International Beer Cup
2019 Bronze,2020 Silver

カールヴァーン・
トリペル
CARVAAN
Tripel

1,265

Japan Great Beer Awards
2019,2022 Silver
2022 Gold

International Beer Cup
2019 Bronze, 2020 Silver
2021 Gold

CARVAANのビールは酵母が活きています。
お持ち帰りになりましたら、冷蔵庫内で瓶を立てて保管してください。

ギフトボックス
6本用 *330*

JAPAN GREAT BEER AWARDS 2022 において、
6部門で受賞いたしました。

INTERNATIONAL BEER CUP 2021 において
4部門で受賞いたしました。

غرولاج

グラウラー

カールヴァーン・オリジナルのアラビアン・デザインを施した高性能でスタイリッシュなマイボトル。

グラウラー【592ml】
Growler RevoMax2 20oz

ブラック 6,600

●保冷効力/36時間(9℃) ●保温効力/18時間(66℃)
●約φ 75×H270mm ●口径/44mm●容量/592ml ●重量/349g
●材質/内びん:ステンレス鋼、胴部:ステンレス鋼(ポリエステル樹脂塗装)、
キャップ:ポリプロピレン、パッキン:シリコン

グラウラー【950ml】
Growler RevoMax2 32oz

ブラック 7,700

ブルー<限定色> 9,350
付け替えキャップ付

●保冷効力/36時間(9℃) ●保温効力/18時間(66℃)
●約φ 87×H300mm ●口径/44mm●容量/950ml ●重量/482g
●材質/内びん:ステンレス鋼、胴部:ステンレス鋼(ポリエステル樹脂塗装)、
キャップ:ポリプロピレン、パッキン:シリコン

ビールの量り売りは店内価格より約200円ほどお得です。

〈特徴〉
18時間の保温、36時間の保冷が可能。
キャップは、二重密閉構造で、抜群の保温・保冷効果を
発揮し、ドリンク漏れもありません。
炭酸の内圧を逃す仕組みを実装した革新的な設計で、
スパークリングウォーターなどの炭酸飲料、
ビールを入れても吹きこぼれがありません。

Les Aromates du Monde

Vegan Halal

世界の調味料

ハリッサ

Harissa　*1,512*

野菜の旨味と辛味、スパイスの香味が詰まった
チュニジア発祥の伝統的万能調味料。
CARVAANのスパイス達人が作るハリッサは、
完熟のアンダルシア・トマトをベースにした奥深い味わい。

椰子の花蜜糖

Palm Nectar　*972*

カンボジア・プノンペン郊外の風光明媚な田園風景に立ち並ぶ
高さ20mの椰子の木に登り、花の蕾から滴る花の蜜を集め、
じっくり煮詰めて作るオーガニックの含蜜糖。
カラメルのように芳醇な味わいとやさしい甘さ。

original Eco goods

オリジナルグッズ

オリジナルエコバック コットン&リネン

Original eco bag Cotton & Linen　*1,100*

ブラック／ホワイト

コットンとリネンを織りあわせたやわらかい生地に「世界の文化は
遥か東の果て（日本）へ集まる」というアラビア語のカリグラフィを
デザインしたCARVAANオリジナル・エコバッグ。