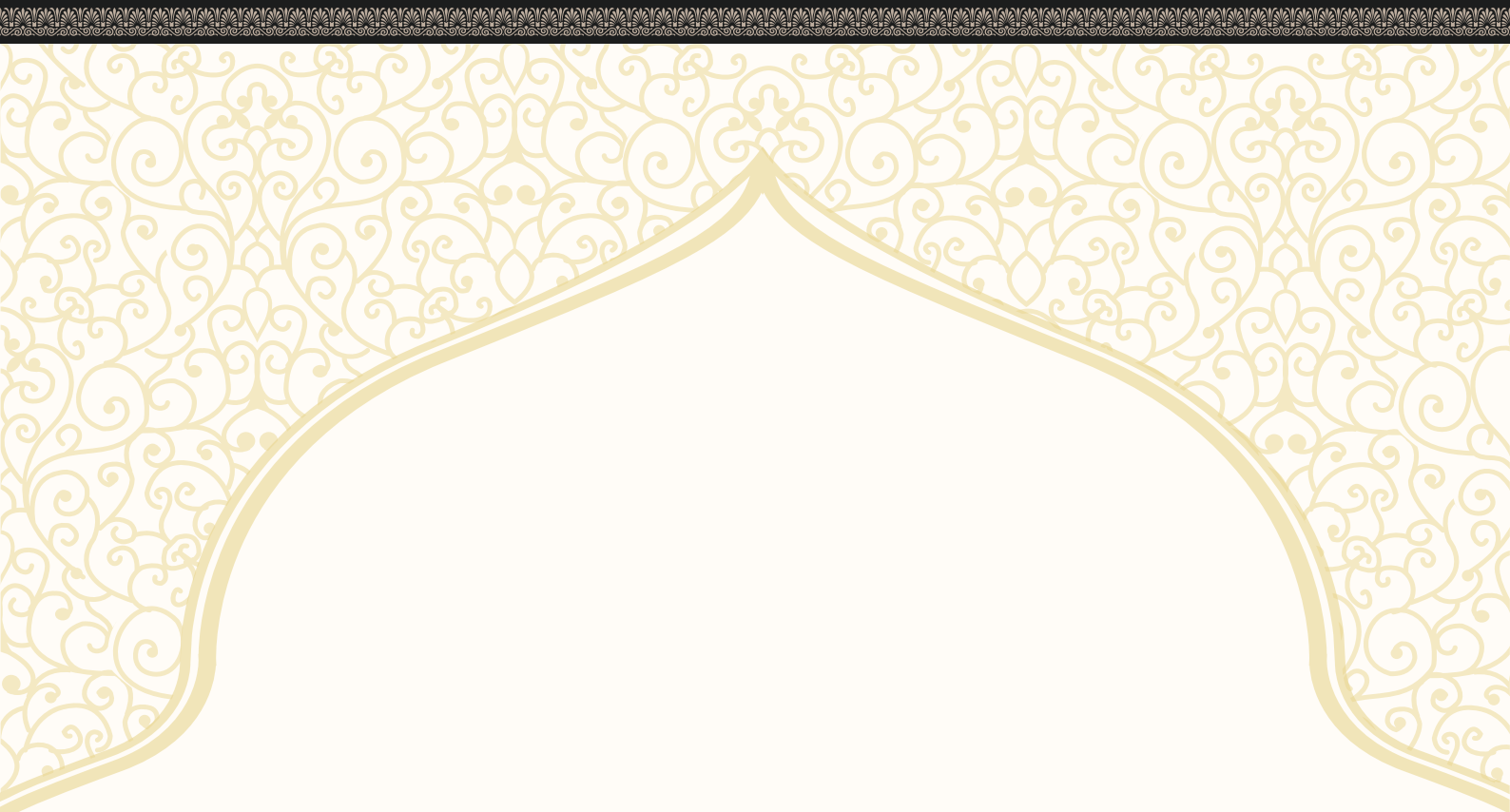




Grand Menu



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.

recomend

〈The Shibuya Week 2025 料理研究家 YUKIYA MESHI コラボ企画〉

Halal

アラビアン・おつまみメゼ4

Arabian Meze 4

1,650

古代小麦の平焼きパンにアラブのおふくろの味ザータル・オイルを塗って
香ばしく焼き上げて、4色のアラビアンペーストと多彩なアラビア食材を盛り付けました。
アラビアの味と、色と、香りを楽しむおつまみメゼ。



1. Pink / ビーツのラブネに、蜂蜜で和えたザータルナッツとざくろを散らして。甘酸っぱくて食感もたのしい。
2. Green / グリーンハーブの鮮やかなフムスに、アボカドと海老のサラダ、爽やかなレーズンをのせて。
3. Yellow / スパイシーな黄色のフムスに、特製スパイスマサラの香る野菜のフリットが芳ばしい。
4. Black / 黒豆のフムスに、チュニジアのハリッサを和えた牛ひき肉とレンズ&ひよこ豆の辛みと旨み。

1. Pink / Beetroot labneh with a sprinkling of zaatar nuts and pomegranate. Sweet & sour with a delightful texture.
2. Green / Vibrant green herb hummus with avocado, prawn salad and raisins.
3. Yellow / Spicy yellow hummus with aromatic vegetable fritters with special spiced masala.
4. Black / Black bean hummus with spicy and tasty minced beef, lentils & chickpeas with Tunisian harissa.

t4JiñE CoürKE

タジンコース



写真はイメージです

Vegan
対応可

Halal

タジン・コース

Tajine Course

8,800

*お一人様につき1皿以上の料理をご注文ください。 *Please order at least one dish per person.

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楽しみください。

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

— Amuse —

3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
3 Arabian Dips with Arabian ancient wheat Bread 'Aish'

— Messe —

ムサカ (Veganの方は、ひよこ豆と香草のファラフェル)
Moussaka or Falafel with Moroccan Carrot

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

— 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

t4JiñE

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 tagine 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. コフト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'コフト'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

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 tagine 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 クミンライス添え

Egyptian Grilled Chicken and Mulukhiya Tajine 2,750

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'

Omani dish cooked with basmati rice and lamb 2,970

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. ゴロアスタカレー 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

Vegan 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ppoのパプリカとくるみのペースト。
Syrian paprika&walnut paste

ムタバール
Mutabal

香草と焼き茄子のペースト。
Herb and grilled eggplant paste

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

*エイシ(アラビアンブレッド)の追加は1枚**660**円となります。 *Additional Arabian bread will be 660 yen per piece.

小麦、くるみ、カシューナッツ、ごま、大豆
Wheat, Walnut, Cashewnut, Sesame, 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あります。食器は変更になることがあります。

Salad & Soup

サラダ & スープ



Vegan Halal

ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ
Kale Salad **1,980 / Half 1,430**

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、インカナッツなどの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ーなドレッシング。

with Andean Inca berry, Inca nut, and quinoa with Inca berry and pomegranate dressing.

クルミ、カシューナッツ
Walnut, Cashewnut



Vegan Halal

クスクス・サラダ
Couscous Salad **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。

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

小麦、アーモンド、大豆
Wheat, Almond, Soy



Vegan Halal

レンティル・スープ
Lentil bean Soup **880**

レンズ豆と野菜の旨味が詰まったレバノンの定番スープ。お好みでレモンを絞ってどうぞ。

Lebanese lentil bean and vegetable soup.

小麦
Wheat

Vegan Halal

Snack

スナック

CARVAAN スパイスナッツ

Nuts seasoned with CARVAAN original blended Spices. **660**

カシューナッツ、アーモンド
Cashewnut, Almond

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
(使用する揚げ油は海老料理と共通になります)
Milk
(The oil used for frying is the same as used for .)



Vegan

Halal

2種のアラビアン・ディップとアラビアンブレッド

2 Arabian Dips with Arabian bread

1,320

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

Appetizer

前菜



Halal

仔羊肉のソーセージ‘メルゲーズ’

Merguez

1,320

CARVAANオリジナル・ブレンドのスパイスで作る
チュニジア発祥の仔羊肉のソーセージ。

Tunisian spicy lamb sausage made of CARVAAN original blended spices.

大豆
Soy



Vegan

Halal

ファラフェルとタヒーニディップ

Falafel with Tahini dip

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 chickpeas mixed with herbs and spices.

ごま、大豆
Sesame, Soy



Vegan
対応可

Vege

Halal

アラビアン・フライドポテト

Arabian Fried Potato

1,100

野菜の旨みと辛みが詰まったスパイシーなハリッサのディップ、
まろやかで香ばしいヴィーガンタヒーニのディップ、
2種類の味わい。

Enjoy two flavors: a spicy harissa dip and a vegan tahini dip.

ごま、大豆、卵
Sesame, Soy, Egg

アラビアン グリル

アラビアン グリル



Halal

アラビアン・ケバブ・プレート

Arabian Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

シーフード・ケバブ、ミート・ケバブ4種類の盛り合わせ
いちじくとざくろのソースを添えて。

Assorted four kinds of kebabs: shrimp, white fish, beef & lamb, chicken

小麦、卵、海老、鶏肉、牛肉、ごま、大豆、乳
Wheat, Egg, Shrimp, Chicken, Beef, Sesame, Soy, Milk



Halal

シーフード・ケバブ・プレート

Seafood Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

東インドからアラビア半島へもたらされたインディアンスパイスと粒マスタードの香る
白身魚のケバブと、ハリッサで香りを付けた海老のケバブ。

White fish kebabs with Indian spices and mustard from East India to the Arabian Peninsula,
and shrimp kebabs with Harissa.

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

Halal

ミート・ケバブ・プレート

Meat Kebab Plate

8pieces **3,300** 12pieces **4,290**

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。
いちじくとざくろのソースを添えて。

Spicy adana kebab made with ground beef and lamb and juicy shish kebab with chicken.
Served with fig and pomegranate sauce.

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

شيش

グリル



Halal

アラビアン・ミートグリル・プレート

Arabian Meat Grill Plate

6,820

ラムチョップと、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、メルゲーズ。4種のグリル料理のボリュームある盛り合わせ。スパイシーなハリッサとフライドポテトを添えて。

Adana kebab made with mixture of ground lamb and beef, chicken shish kebab, lamb chops and merguez sausages served with Harissa and fries.

乳成分、小麦、牛肉、鶏肉
Milk, Wheat, Beef, Chicken



Halal

アラビアン・ラム・バーガー

Arabian Lamb Burger

3,300

仔羊肉をチョップしたジューシーなパティにフェタ&モントレージャック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バンズに挟んだCARVAANのスペシャル・バーガー。

A juicy lamb chop patty, Feta cheese, Monterey Jack cheese, tabbouleh, vegetables, Harissa and tartar sauce on a special bun for a special burger.

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

گريل

グリル



Halal エルサレムのサーモンスタ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
サーモンスタ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

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。

小麦
Wheat



クミンライス
Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。
Basmati rice flavored
with cumin.

770



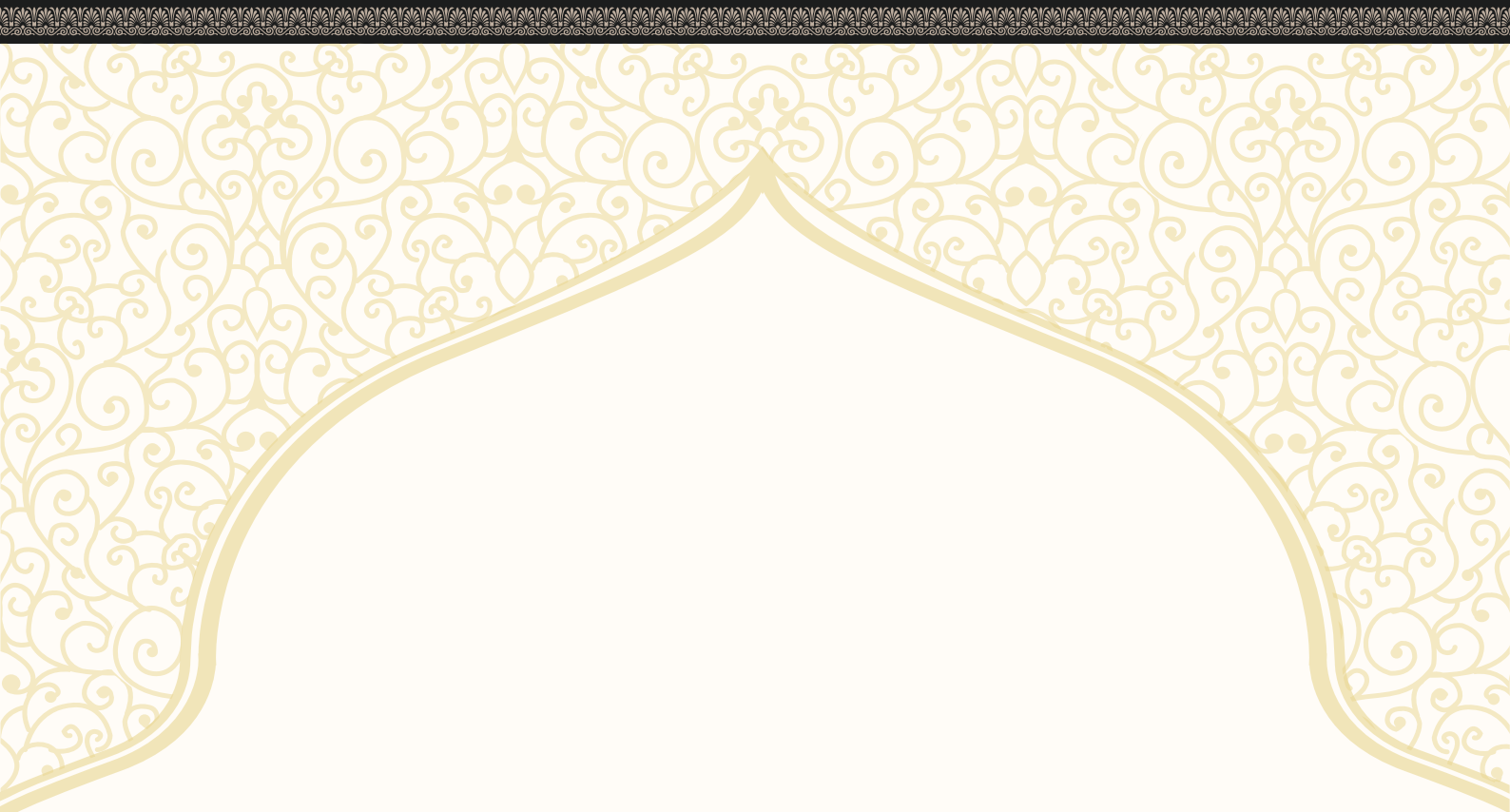
クスクス
Couscous

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。

Steamed couscous topped
with nuts and raisins.

小麦、カシューナッツ
Wheat, Cashewnut

770



Dessert Menu

デザート

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やかな苦味。

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, Zelin (contains alcohol)

食器は変更になる場合がございます。

دعاككعرت

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’.

乳、小麦
Milk, Wheat



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’.

乳、卵、小麦
Milk, Egg, Wheat



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.

乳、小麦、卵、アーモンド
Milk, Wheat, Egg, Almond

دەزەرت

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

乳成分

Milk



Vege

Halal

バクラヴァ

Baklava

1ピース 440

薄いフィロ生地を重ねてピスタチオを挟み、焼き上げてから、
熱々のところに椰子の花の蜜をかけたトルコ菓子。

Turkish confectionery made by layering thin filo dough,
sandwiching pistachios, baked, and hot palm nectar

乳成分、小麦

Milk, Wheat