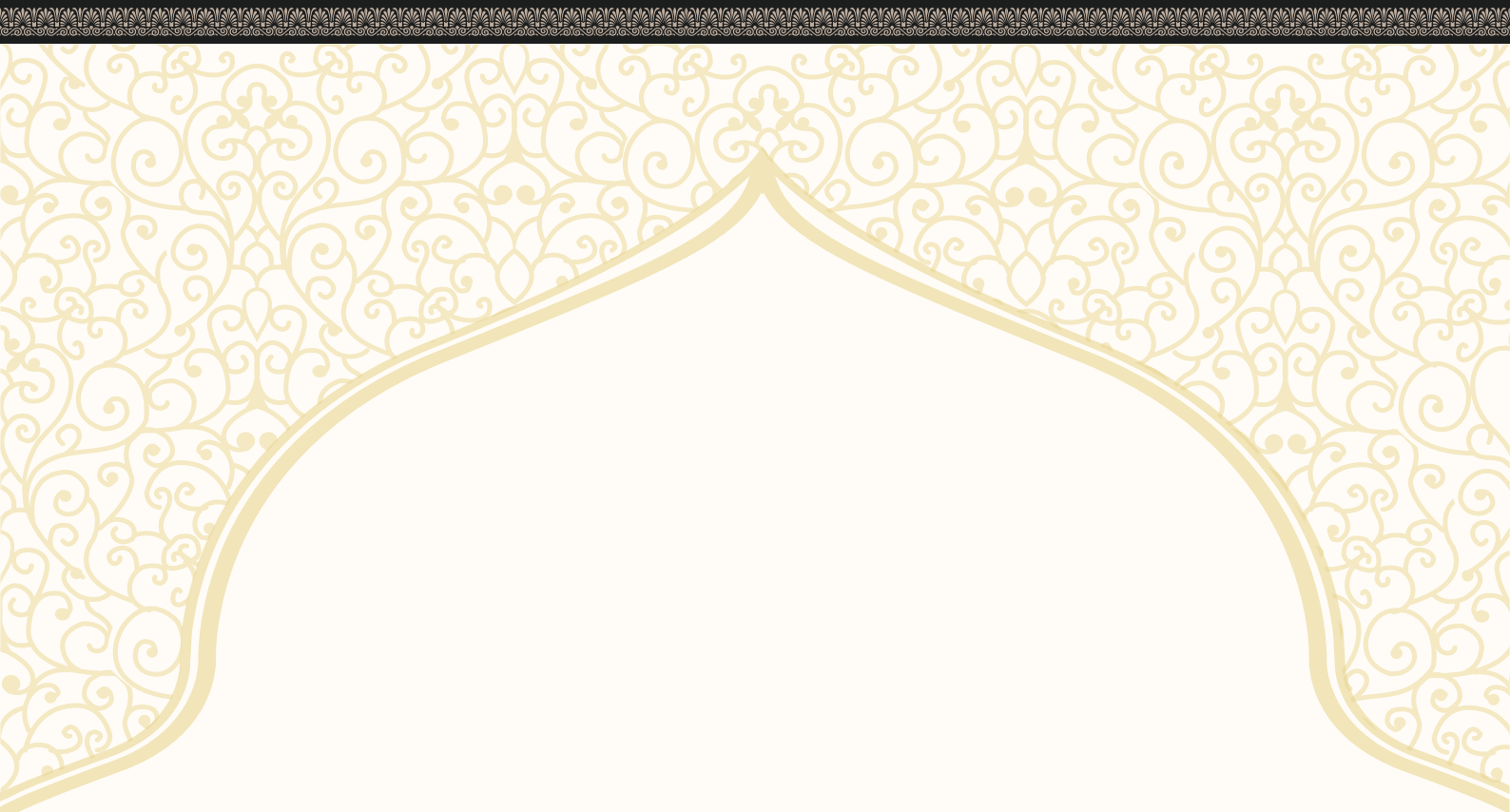




# Grand Menu



## 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

乳成分、小麦、えび、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、ごま、鶏肉

\* 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 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**

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。

単品価格 **2,530**

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。

単品価格 **3,300** コース+ 550

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。

単品価格 **2,860** コース+ 330

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。

単品価格 **3,190** コース+ 550

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。

単品価格 **2,860** コース+ 330

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。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**

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。

単品価格 **2,750**

鶏肉



## 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**

卵、乳成分、鶏肉

## 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。

小麦



クミンライス

Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。

無し



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

# arabian plate

アラビアン プレート

CARVAAN  
おすすめ



写真はイメージです

**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。

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。

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

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。

本日のアラビアン・メゼ Today's Arabian Meze

本日のアラビアン・ペースト Today's Arabian Paste



アラビアン・ブレッドにペーストを塗ってお召し上がりください

小麦、ごま（使用する揚げ油は海老料理と共通になります）

食材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。



# hümmük dîkîh



Vege Halal

## 地中海サラダのフムス

1,650

Hummus with Mediterranean Salad

ひよこ豆と白ごまタヒーニのペースト‘フムス’に地中海のオリーブ、ギリシャのフェタチーズとナッツ、野菜を散らして、エクストラヴァージンオリーブオイルで仕上げました。多彩な食感と味わいを楽しむ前菜メゼ料理。ハーブ香るアラビアン・ブレッドのクラッカーを添えて。

乳成分、小麦、くるみ、ごま



Halal

## 牛挽肉と茄子のレバノンフムス

1,650

Lebanese Hummus with Beef and Eggplant

ひよこ豆と白ごまタヒーニのペースト‘フムス’にバハラット・スパイスで炒めた牛挽肉と揚げ茄子をのせて、ローストした松の実とざくろを散らした美食の国レバノンの人気料理。ハーブ香るアラビアン・ブレッドのクラッカーを添えて。

\*バハラットは、ブラックペッパー、クミン、コリアンダー、クローブなど8種類のスパイスをブレンドしたアラブのスパイスミックス。

小麦、牛肉、ごま

# 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。

小麦

770



## クミンライス

Cumin Rice

クミンの香るバスマティライス。

無し

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

770



# BAKED ディッシュ



Vegan

Halal

アラビアン・ベイクド・ポテト

Arabian baked Potato 'Batata harra'

1,210



レバノンのスパイシーなじゃが芋料理 'バタタ・ハッラ'。  
香味野菜とハーブの旨みが染み込んだアツアツのバタタ  
ハッラはビールと好相性。

無し



Halal

ムサカ

Moussaka

1,980

スパイスと香味野菜でじっくり炒めたラム肉と茄子、じゃが芋を層にして  
ヨーグルトのホワイトソースとフェタチーズと一緒にアツアツに焼き上げたギリシャ料理。

乳成分、小麦

# مٹہ ک & سالاد ک



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

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。  
インカベリーとごくろのフルーティーなドレッシング。

アーモンド、カシューナッツ



Vegan

Halal

レンティル・スープ

880

Lentil bean Soup

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。

小麦



Halal

ハリラ・スープ

1,320

Harira Soup

ひよこ豆とレンズ豆、ラム肉、トマト、パスタなど具材たっぷりの  
スパイシーなハリラスープは、滋味あふれる味わい。  
パセリとコリアンダーを散らして供されるモロッコの伝統料理。

小麦

# كاري

Halal

CARVAAN  
おすすめ



写真はイメージです

## ケバブ・セット

Kebab set

4,400

ラム肉と鶏肉、ラムと牛の挽肉で作る3種類の串焼きケバブ。  
それぞれの肉に合わせたスパイスでマリネして芳ばしく焼いたケバブを、  
桜のスモークチップの芳ばしい薫香とともに提供いたします。

薄焼きのアラビアン・ブレッドに、パプリカとクルミのペースト‘ムハンマラ’と、  
サラダと一緒に巻いてお召し上がりください。

乳成分、小麦、くるみ、牛肉、鶏肉



## アラビアン・ラム・バーガー

3,960

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、  
パセリのサラダ‘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。  
フライドポテト&ハリッサディップを添えて。

卵、乳成分、小麦、りんご(はちみつを使用しています)



# t4Jiñε

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アツアツのタジン料理。  
9種類の個性豊かなタジン料理がごございます。  
4-5ページをご覧ください。

# ricε dikh

Halal



## マハシ

Vegetable Mahshi stuffed with rice and meat

**1,870**

バスマティライスと香味野菜、牛挽肉、スパイスを詰めた野菜を丸ごとスープで炊いた  
エジプト料理‘マハシ’は、野菜の旨みが詰まったエジプトのおふくろの味。  
ナイフでカットしてスープと一緒に召し上がってください。

牛肉

# makboos rice dish

Halal



## マクブース

Makboos

3,850

10種類のスパイスと野菜、ラム肉の出汁で香り高いバスマティライスを炊いた湾岸諸国の伝統料理‘マクブース’。アラビア半島を旅する砂漠の遊牧民ベドウィンに起源があるとされる米料理。ヨーグルトのソースとサラダを添えて提供いたします。

乳成分、小麦、アーモンド



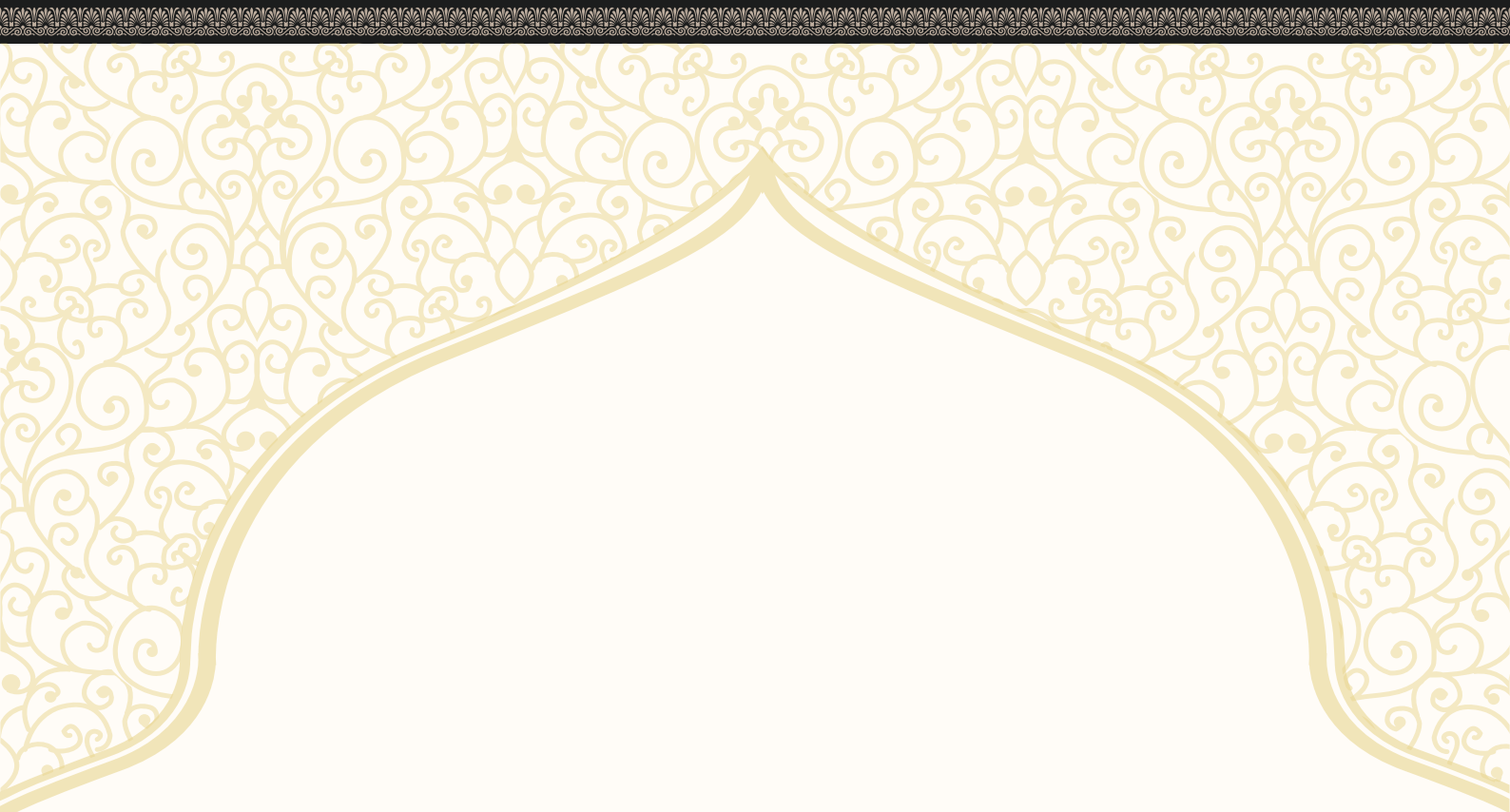
## サヤデイ・サマック

Sayadieh Samak

4,180

10種類のスパイス&ハーブと魚介の出汁にあめ色玉ねぎをふんだんに加え、香り高いバスマティライスを炊いたレバントの米料理。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。

小麦、アーモンド、大豆



# Dessert Menu



# デザート

デザート



## モロッコ市場のフルーツパフェ

Moroccan Fruit Parfait

2,310

初夏のモロッコ市場、太陽の光を浴びて輝くオレンジ、マンゴー、レモン、葡萄、ズラリと並ぶ色とりどりのフルーツ、  
市場の喧騒、人々の熱気、聴こえてくるアザーンの声。

降り注ぐ太陽の光を感じながら味わうのは、爽快な酸味のビターレモンとジューシーなマンゴーのジェラートに、  
甘酸っぱいレモンジュレ、フルーツカクテル、アボカドクリームを重ねて、レモンクッキーとドライフルーツを飾った鮮烈なフルーツパフェ。

In early summer, Moroccan markets are lined with oranges, mangoes, lemons, grapes, and other fresh and colorful fruits.

A rich fruity taste parfait with refreshing bitter lemon and juicy mango gelato, layered with sweet and sour lemon jelly,  
fruit cocktail, and avocado cream, decorated with lemon cookie and dried fruits  
the taste of early summer in a Moroccan market.

卵、乳成分、小麦、オレンジ、大豆、りんご  
Egg, Milk, Wheat, Orange, Soybean, Apple

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’.

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。



Vege

Halal

クナーファ

Kanafeh

990

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.

卵、乳成分、小麦  
Egg, Milk, Wheat



Vege

Halal

アラビアン・チーズケーキ

Arabian Cheese Cake

880

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.

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

# 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

乳成分  
Milk



Vege

Halal

デーツとくるみのバクラヴァ

880

Baklava

乳成分、卵、くるみ  
Milk, Egg, Walnut