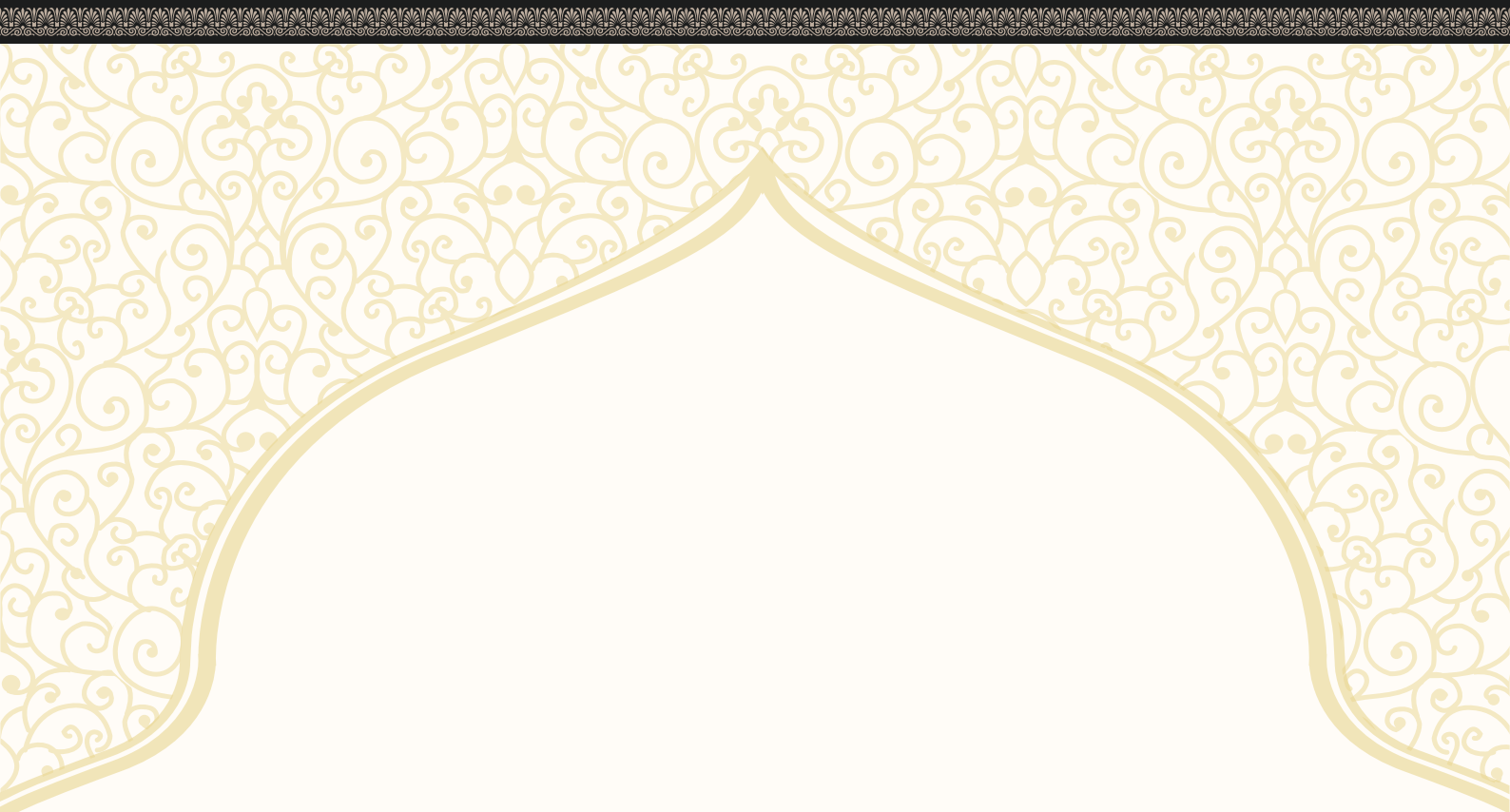




Lunch Menu



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。

*お一人様フード1品、ドリンク1品のご注文をお願いいたします。(バーカウンター席はドリンクのご注文だけでご利用いただけます。)

*混雑時には全座席2時間制のご利用とさせていただきます。その際、お声を掛けさせて頂く場合がございますので、ご承知ください。

All prices are tax included.

We don't offer alcohol drinks for the guests under 20 years old and drivers.

We kindly request each customer to order 1 Food and 1 Drink

Please consider tables are limited to 2 hours when crowded.

アラビアンランチ Halal

アラビアンランチ



アラビアン・ランチ

Arabian Lunch

4,730

地中海・アラビア諸国の伝統料理がずらりと並ぶ
ターリー・プレートを中心にしたスペシャルランチコース

〈アラブの前菜〉

フムス、ファラフェル、ドライフルーツ&ナッツのサラダ、古代小麦のアラビアン・ブレッド

〈アラブの主菜〉

牛肉とデーツのタジン、カリフラワーのハリッサ・タジン

オマーンの白身魚タジン、モロヘイヤ&チキンのエジブシャン・タジン

シシュケバブ、クミン香るバスマティライス

花蜜ミルクジェラート

コーヒー または ハイビスカスティー

〈Arabian Appetizer Plate〉

Hummus, Falafel, Dried fruit & nut salad, Ancient wheat Arabian bread

〈Arabian Main dish〉

Beef & date tajine, Cauliflower Harissa tajine

Omani white fish tajine, Egyptian grilled chicken & mulukhiya tajine

Shish-kebab, Basmati rice with cumin

Milk Gelato

Coffee or Hibiscus tea

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

食器は変更になる場合がございます。

arabian plate Halal

アラビアン・プレート

お料理にはコーヒー又はハイビスカスティーが付きます。
served with Coffee or Hibiscus Tea.



イस्कンダル・プレート

Iskender plate

3,520

羊と牛の挽肉の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に
フムスとハリッサ、フライドポテトとアラビアン・ブレッドを載せたプレート。

A platter of lamb & beef kebab, chicken kebab
with hummus, Harissa, fried potato and Arabian bread.

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



Vegan

アラビアン・ベジ・プレート

Arabian Vege Plate

3,520

香草とひよこ豆を素揚げしたファラフェルと古代小麦のアラビアン・ブレッド、
豆や野菜をふんだんに使った地中海・アラビア諸国の伝統料理が並びます。

Falafel and traditional dishes from Mediterranean and Arabic countries with plenty of beans and vegetables
with Arabian bread made of ancient wheat,

小麦、ごま、カシューナッツ、クルミ、大豆、アーモンド、りんご
Wheat, Sesame, Cashewnut, Walnut, Soy, Almond, Apple

Lüñéh t4Jiñε

Halal

ランチタジン

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熱々のタジン料理。

1~7には、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。 Choose Cumin rice or Couscous or Arabian bread in the case of 1 to 7.

お料理にはコーヒー又はハイビスカスティーが付きます。 served with Coffee or Hibiscus Tea.



1. カリフラワーのハリッサ・タジン

Cauliflower Harissa Tajine

2,640

Vegan

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

2,970

Vegan

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

3,520

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

3,410

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

3,190

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



6. オマーンの白身魚タジン

Omani White Fish Tajine

3,520

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

3,190

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 with Cumin rice 2,860

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. 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 2,640
with Cumin rice

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

side order

Vegan

Halal

サイドオーダー

ランチ料理をお召し上げりの場合、追加でご注文頂けます。

For additional order with Lunch set.

アラビアの前菜

Arabian Appetizer ————— 990

フムス、ファラフェル、古代小麦のアラビアン・ブレッド、
ドライフルーツ&ナッツのサラダ。メゼ料理の盛り合わせ。

An Assorted dish with Hummus, falafel,
ancient wheat Arabian bread, dried fruit and nut salad.



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 ————— 770

クミンの香るバスマティライス。

クスクス

Couscous ————— 770

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
Wheat, Cashewnut