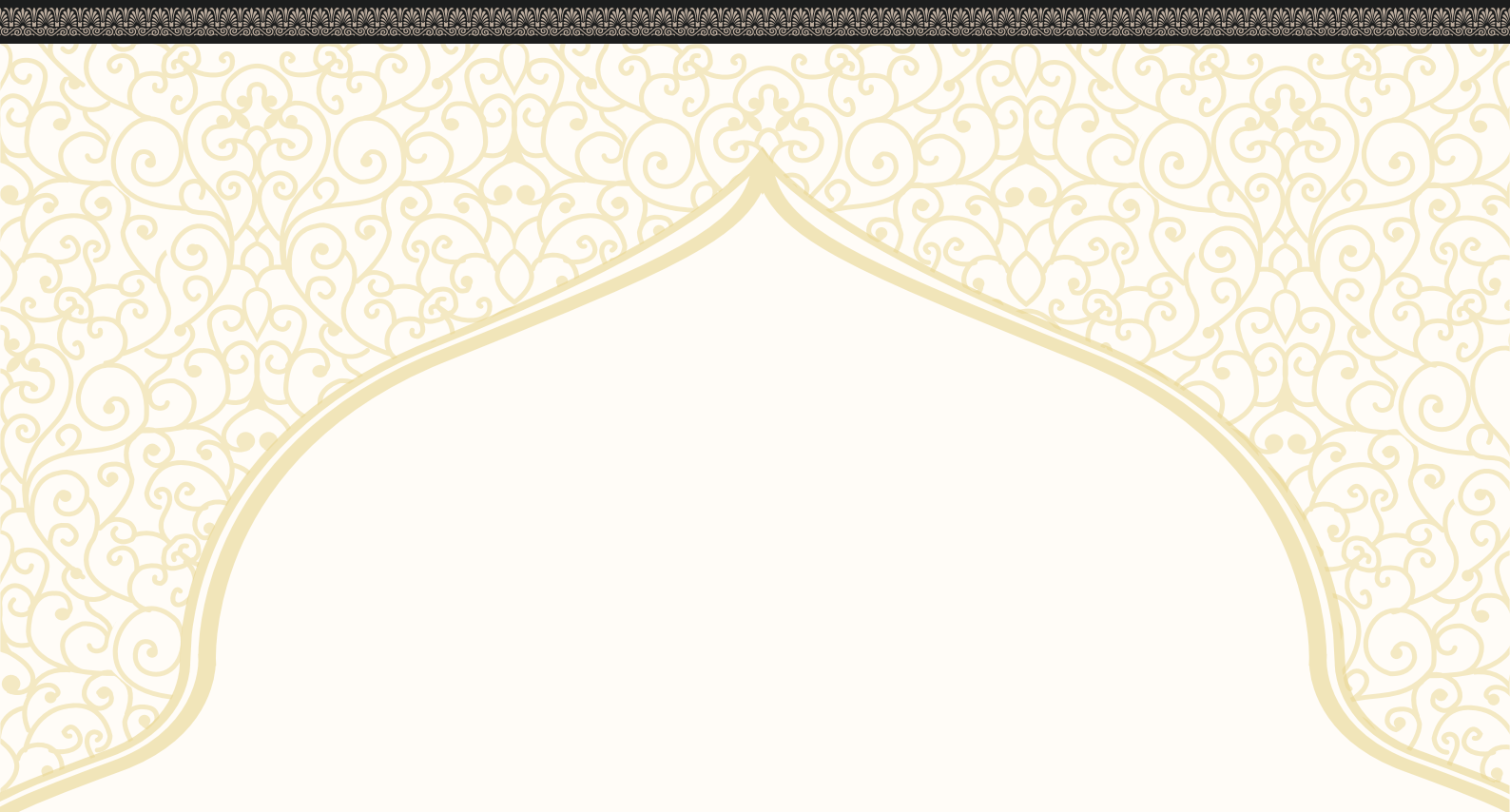




Grand Menu



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。その際に、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.

Tajine Course

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

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

t4JinE

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

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



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

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. 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



写真はイメージです

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ppo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, Cashewnut, Soy

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

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

2 Arabian Dips with Arabian bread

Vegan

Halal

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

食器は変更になる場合がございます。

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。

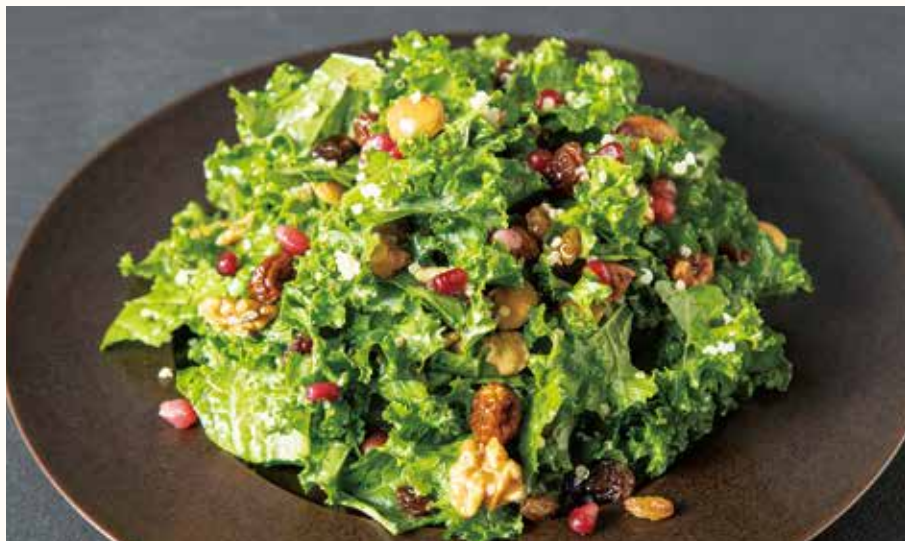
Steamed couscous topped
with nuts and raisins.

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

アラビアン

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

アラビアン・ケバブ

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

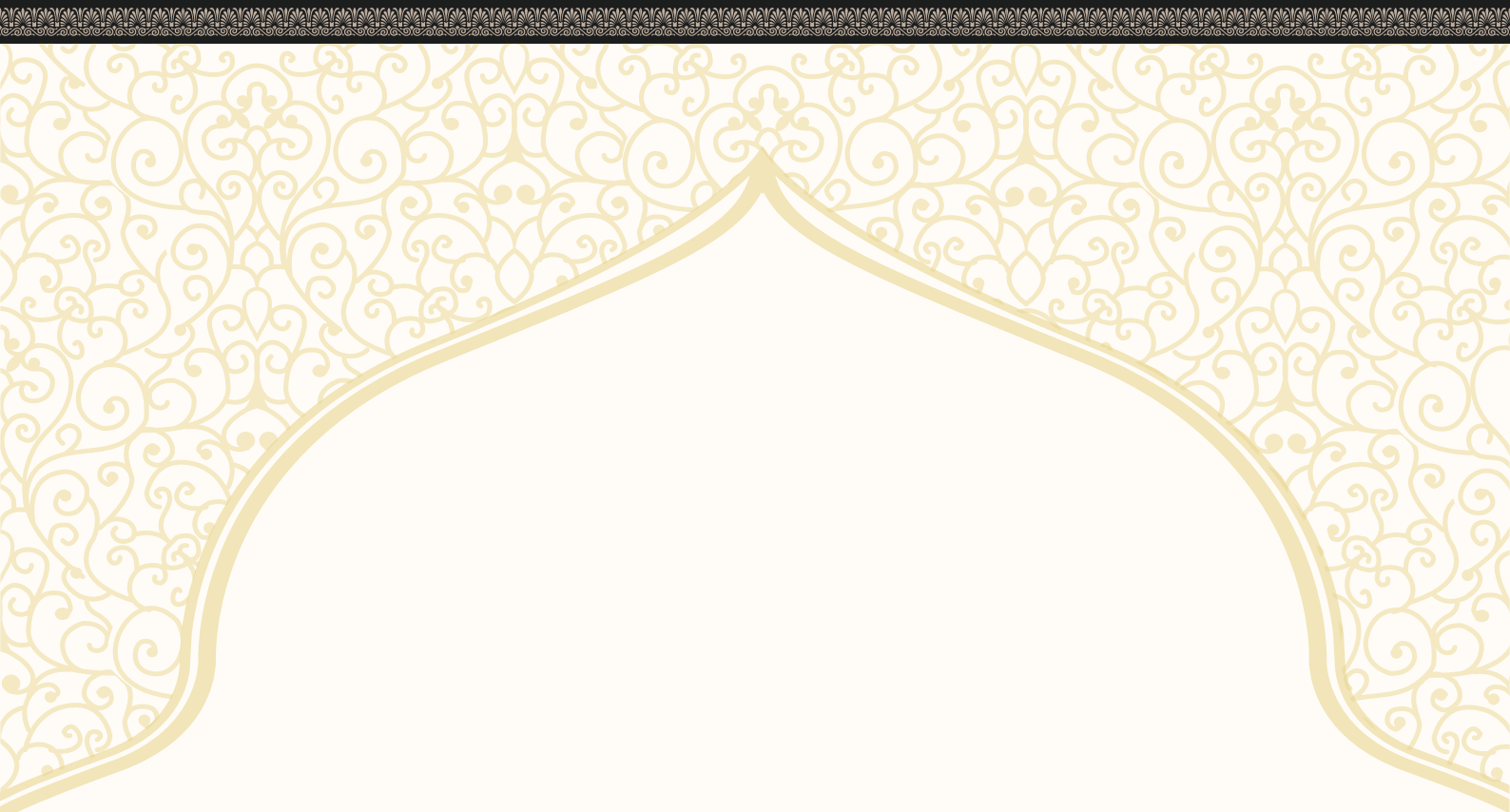
Seafood Kebab Plate

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 Menu

デザート

デザート



ハロウィンパフェ

Halloween Parfait

2,310

ホクホクのくりりんかぼちゃと、プチプチのブルーベリーの濃厚ジェラート。
赤葡萄のジュレにウガンダバニラのクリーム、果実のコンポートを重ねて、花蜜やお芋で作るお菓子をトッピング。
ハロウィンの愉快的なパフェにお化けたちもご満悦。

Rich gelato made with Hokkaido Kuririn pumpkin and blueberries.
Red grape jelly, Ugandan vanilla cream,
and fruits compote are layered and topped with sweets made from palm nectar and sweet potatoes.
Even ghosts are delighted with this fun Halloween parfait.

卵、乳成分、小麦、アーモンド、カシューナッツ、大豆、ゼラチン
Egg, Milk, Wheat, Almond, Cashewnut, Soybean, Gelatin

食器は変更になる場合がございます。

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・エルバナネ' 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

گلشروق

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>
付け替えキャップ付 9,350

●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。
キャラメルのように芳醇な味わいとやさしい甘さ。

original عبق

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。

arabian desert

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

العشاق

Vege

Halal

ジェラート



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。 ————— 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。 ————— 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。 — 660

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

食器は変更になる場合がございます。