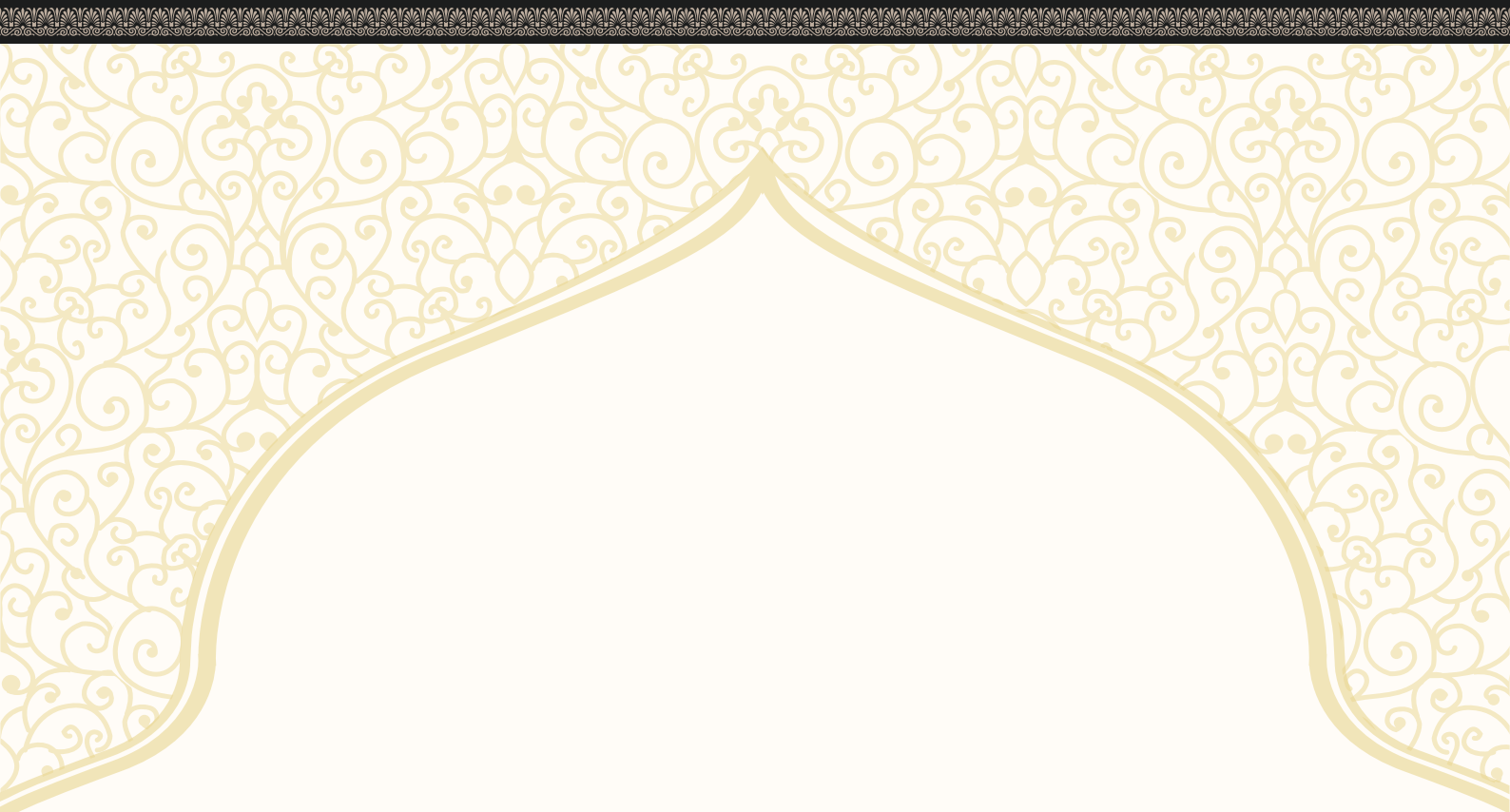




Grand Menu



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。
- *CARVAANのVegan商品は、動物由来の原料は使用しておりませんが乳成分を使用した設備で製造しております。予めご了承ください。

All prices are tax included.

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

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

Please consider tables are limited to 2 hours when crowded.

Our vegan products do not contain any animal-derived ingredients, but they are manufactured using equipment that also processes dairy products. We appreciate your understanding.

Tajine Course

Vegan
対応可

Halal

タジンコース



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楽しみください。

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

〈前菜〉

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'

ムサカ (Veganの方は、ファトゥーシュ・サラダ)

Moussaka (Fattoush Salad for Vegan)

〈サラダまたは魚料理〉

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 (Veganの方は、アラビアン・サラダ・プレート)

Jerusalem Salmon steak in Chraimeh sauce (Arabian Salad plate for Vegan)

〈メインディッシュ〉

次のメインページ 10 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 *NO.9には付きません

Choose one from 10 different Tajine menus. Additional charges depending on dish.

〈デザート〉

季節のアラビアン・デザート

Seasonal Arabian Dessert

〈デザート〉

コーヒー 又は ティー

Coffee or Tea

*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。

tajine

Halal

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. 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。

Spicy veggie tagine, in which the spiciness of harissa, a traditional Tunisian seasoning, enhances the flavor and sweetness of the vegetables.

単品価格 2,530

アーモンド、ごま Almond, Sesame, Nuts



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。

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.

単品価格 2,530

小麦、くるみ Wheat, Walnut



ラム肉の使用部位は写真と異なる場合がございます。

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。

A tagine filled with the flavor of lamb, made with bone-in lamb tenderly simmered in sweet and sour pomegranate and orange juice.

単品価格 3,300 コース+ 550

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



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。

Beef tenderly simmered with vegetables and spices, this tagine is secreted with dates from an oasis in Egypt.

単品価格 2,860 コース+ 330

アーモンド、牛肉、大豆 Almond, Beef, Soybean



5. コフタ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.

単品価格 3,190 コース+ 550

牛肉 Beef

食器は変更になる場合がございます。

t4JinE

Halal

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。



6. オマーンの白身魚のタジン

Omani White Fish Tajine

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.

単品価格 **2,860** コース+ 330



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。

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

単品価格 **2,750**

乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、鶏肉 Milk, Wheat, Walnut, Almond, Chicken



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

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.

単品価格 **2,530**

鶏肉 Chicken



9. マクブース

'Makboos' 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.

単品価格 **2,970**

乳成分 Milk *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。



10. ゴロアスターカレー CARVAANスタイル

Zoroaster Curry CARVAAN style 🌶️

古代ペルシャからインドへ渡ったゴ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.

単品価格 **2,310**

卵、乳成分、鶏肉 Egg, Milk, Chicken

食器は変更になる場合がございます。

arabian plate

Vege

Halal

アラビアン プレート



写真はイメージです

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。

Five traditional appetizers from Mediterranean and Arabic countries, served with ancient wheat flatbread.

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



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

Please spread the paste on the Arabic bread and enjoy.

乳成分、小麦、くるみ、カシューナッツ、ごま、大豆
Milk, Wheat, Walnut, Cashewnut, Sesame, Soybean

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

Halal

前菜



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、小麦
Milk, Wheat



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
Soybean



アラビアン・フライドポテト

Vege

Vegan
対応可

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 mayo dip and a vegan tahini dip.

卵、ごま、大豆、りんご（はちみつを使用しています。）
Egg, Sesame, Soybean, Apple, Honey

食器は変更になることがございます。

4ممةز

Halal

前菜



ファラフェルとタヒーニディップ

Vegan

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 chickpea mixed with herbs and spices.

ごま、大豆
Sesame, Soybean



2種のアラビアン・ディップと
アラビアンブレッド

Vegan

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、くるみ、ごま
Wheat, Walnut, Sesame

bread & rice

Vegan

Halal

ブレッド&ライス



エイシ

ホブス

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

食器は変更になる場合がございます。

هۇمۇس ۋە كىكە

Halal

フムス



地中海サラダのフムス Vege

Hummus with Mediterranean Salad **1,650**

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。

Seasonal vegetable with Feta cheese and olive. Served with Arabian bread crackers.

小麦、くるみ、ごま
Wheat, Walnut, Sesame



牛挽肉と茄子のレバノンフムス

Lebanese Hummus with Beef and Eggplant **1,650**

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。

A popular Lebanese dish. Served with Arabian bread crackers.

*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
Wheat, Beef, Sesame, Nuts



プレーン・フムス Vegan

'Hummus' Chickpea and white sesame paste with Arabian bread crackers. **1,210**

小麦、ごま
Wheat, Sesame

درايە فـرۇت ۋە نۇتە

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。

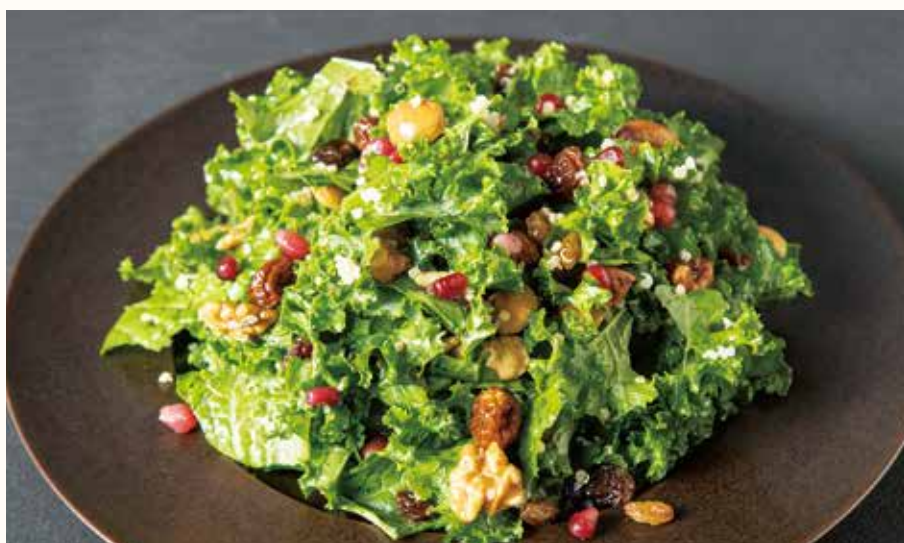
*アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。

食器は変更になることがございます。

Salad

Halal

サラダ



ドライフルーツ&ナッツとキヌアのケールサラダ

Vegan

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、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 Andean Inca berry, nuts, and quinoa with Inca berry and pomegranate dressing.

くるみ、アーモンド、カシューナッツ

Walnut, Almond, Cashewnut, Nuts



季節野菜のファトゥーシュ・サラダ

Vege

Seasonal Vegetable Fattoush Salad

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

Wheat, Nuts

クスクス・サラダ

Vegan

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。

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、大豆

Wheat, Almond, Soybean, Nuts

食器は変更になる場合がございます。

شيش طاووق

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.

乳成分、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、牛肉、ごま、鶏肉
Milk, Walnut, Almond, Cashewnut, Beef, Sesame, Chicken, Nuts



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。

Sprinkle with kadaif, dried fruits and nuts.

卵、乳成分、小麦、カシューナッツ、さけ、りんご（はちみつを使用しています。）
Egg, Milk, Wheat, Cashewnut, Salmon, Apple, Honey

食器は変更になる場合がございます。

グリル

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

乳成分、小麦、えび、牛肉、ごま、大豆、鶏肉
Milk, Wheat, Shrimp, Beef, Sesame, Soybean, Chicken, Nuts

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.

乳成分、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉
Milk, Wheat, Beef, Sesame, Soybean, Chicken, Nuts

シーフード・ケバブ・プレート

Seafood Kebab Plate

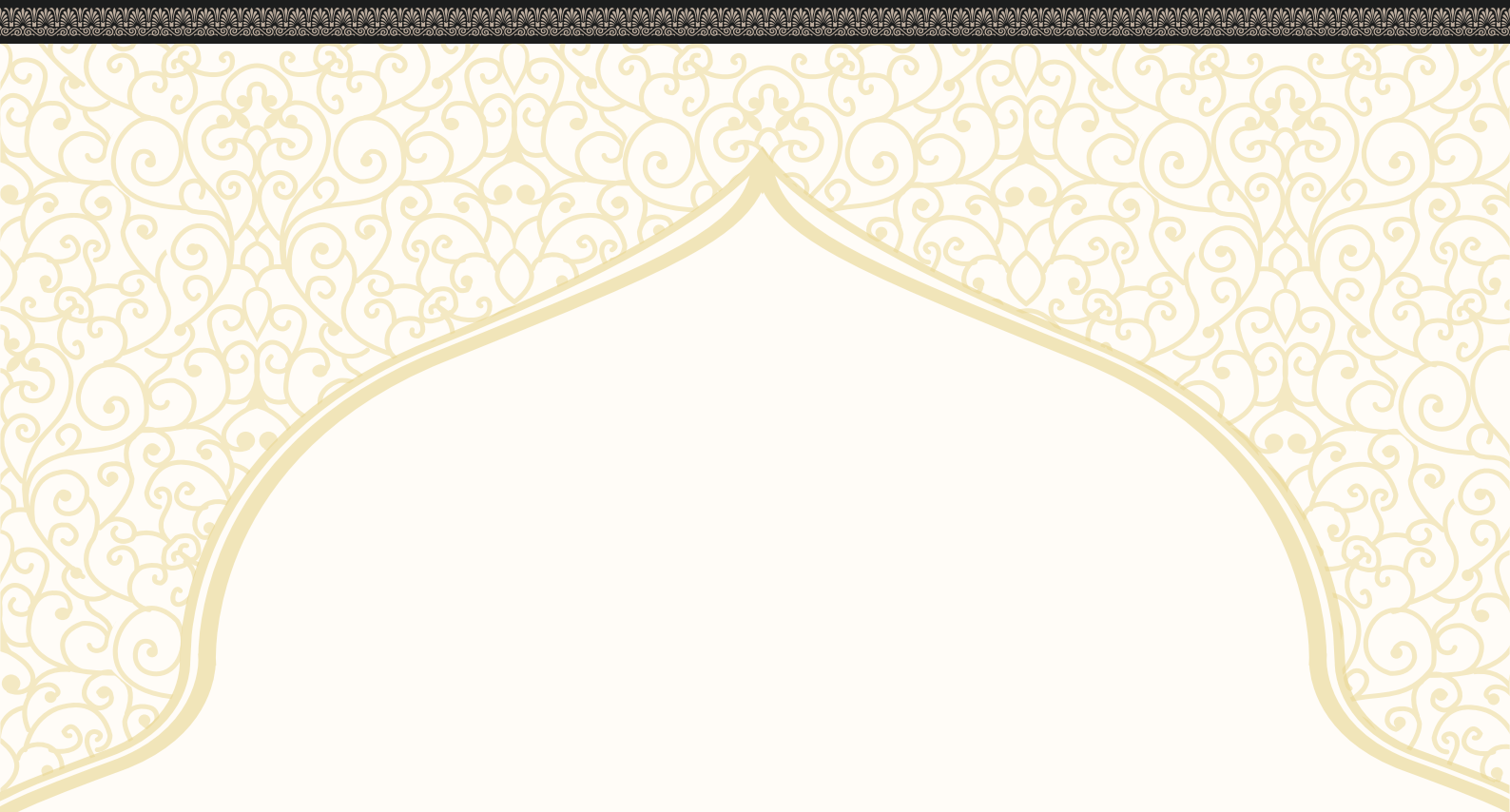
8 pieces **3,300**

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、えび、ごま、大豆
Wheat, Shrimp, Soybean, Sesame

食器は変更になる場合がございます。



Dessert Menu

dessert

デザート



善兵衛栗のパフェ

‘Zenbe’ Marron Parfait

2,420

秋田の善兵衛栗に花蜜の甘さがしみ込んだマロングラッセを、ジェラートとマロンペーストにして、花蜜ミルク&花蜜キャラメルウォルナッツのジェラートと、ダークチェリーコンポート、花蜜クリームチーズ、アールグレイ・ジュレを重ねたエレガントなパフェ。

An elegant parfait layered with Marron glacé gelato and marron past made with Akita's Zenbei chestnuts infused with hanamitsu, paired with Milk & Hanamitsu caramel walnut gelato, dark cherry compote, Hanamitsu cream cheese, and Earl Grey jelly.

卵、乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、大豆、バナナ（お酒を使用しています。）
Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Soybean, Banana, Nuts, Contains alcohol

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（はちみつを使用しています。）
Milk, Wheat, Almond, Soybean, Nuts, Honey



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.

卵、乳成分、小麦
Egg, Milk, Wheat, Nuts



デーツとくるみのバクラヴァ

Baklava

990

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.

卵、乳成分、小麦、くるみ
Egg, Milk, Wheat, Walnut

Arabic 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

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のせて。

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

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



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.

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

Gelato

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。
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.

660

乳成分
Milk

食器は変更になることがあります。

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

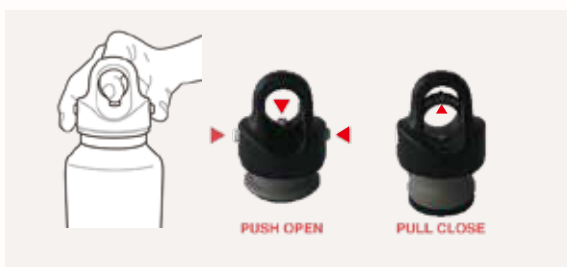
7,700

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。

カ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「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。