



**CARVAAN**  
CRAFT BEER & GRILL

\*アレルギーは特定原材料等28品目を記載しています。

\*表示価格は店内飲食の税込価格(10%)になります。テイクアウトの場合は消費税8%になります。

\*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。

\*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。

\*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。

「先ずは、コレ!」「迷ったらコレ!」のオールスターズ!

日出づる国の  
ポテトサラダ

## タバーン・プレート Tavern Plate

2,200

卵、乳成分、小麦、アーモンド、大豆、鶏肉、豚肉、りんご  
\*じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。

特製マスタード  
ディップ

北海道フライドポテト

骨付きソーセージ

ハリッサ・グリルチキン

チーズとナッツの  
シガラボレイ

ビール  
おすすめ  
recommend



ラクサ

Laksa

「ホントに、ウマイ!」の声多し  
イベント人気NO.1

1,210

スパイスの効いた多彩なスープ麺マレーシアのマラッカ地域の  
ニョニャ・ラクサ。辛さはひかえめで、レモングラス、シナモン、八角  
などの多くのスパイスとココナッツミルクを使ったまろやかな味わい。  
スープによく合う鶏肉と野菜、厚揚げを入れています。

小麦、えび、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン



焼きチーズカレー

Baked Cheese & Curry

旨、甘、~~さ~~辛、トロ〜リ  
アツアツの5拍子

1,430

チーズがトロけるアツアツ鉄鍋カレー。  
まろやかなチキンカレーは、ペルー・リクリク村のマンゴーが隠し味。  
ブラックペッパーを振りかけて仕上げる特製焼きカレー。

乳成分、鶏肉

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。



冬季限定



アツアツの/  
デザートに冷たいミルクジェラートが溶ける  
至福のご褒美です

## 窯焼きデザート

Seasonal Baked Dessert

### 焼いも&花蜜ミルクジェラート

Roasted Sweet Potato & Hanamitsu Milk Gelato

1,210

北海道の日本3大名水「ナイベツ川」の良質な水を使い、化学肥料と農薬は一切使わずに育った‘紅はるか’。じっくり火を通すことで甘くなります。アツアツの焼いもに、花蜜ミルクジェラートをのせた至福のデザート。

乳成分

Vege

### グラニースミスのベイクド・アップル

Granny Smith Baked Apple

990

甘酸っぱい青リンゴ‘グラニースミス’に、ナッツやレーズン、クランブル、ウガンダバニラのカスタードクリームを詰め込んで焼き上げるアツアツのベイクド・アップルに、冷たい花の蜜のジェラートとキャラメルソースを垂らして仕上げます。

1868年にオーストラリアのりんご農家マリア・アン・スミスおばあちゃんが種を蒔いたりんごが偶発実生となりてきた‘グラニースミス・アップル’。

その特徴的な酸味と味は、焼きりんごに最適。

そして黄緑色の小さく愛らしいりんごは、ピートルズのアップル・レコードのロゴにも採用され、アートの世界でも脚光を浴びたのです。

卵、乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、大豆、りんご

Vege

12月  
冬季限定



### グリューワイン

Glühwein

770

赤ワインにシトラスピールとスパイス  
そしてウガンダ産バニラビーンズを漬け込んだ格別な香り。  
カップの底に沈んだアンズもお楽しみに。



HOT  
デザートと  
一緒に



# 間違いなしのグリルの定番!!



## ハリッサ・グリルチキン

Harissa Grilled Chicken

1,650

食べ応えアリ。  
モロッコの伝統調味料「ハリッサ」でマリネした大きな鶏もも肉を石窯でジュージュー焼きました。ハリッサの辛みと旨みがたまらない。北海道じゃが芋のフライドポテトを添えた満腹メニュー。

鶏肉



## グリル・ソーセージ with フライドポテト

Grilled Sausage with Fried Potato

1,870

炭火乾燥の骨付ソーセージ、仔牛と豚トロで作る細挽きのドイツソーセージ、ミュンヘン名物白いソーセージ'ヴァイスブルスト'。味わいと食感の異なる3種類のソーセージとフライドポテトの盛り合わせ。マスタードシードのプチプチ食感も楽しいソースをつけてどうぞ。

卵、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、りんご

お持ち帰りできます

\*入荷状況により変更となる場合があります。



## じゃが芋とベーコン、ソーセージのアヒージョ

Potato, Bacon and Sausage Ajillo

880

じゃが芋がゴロっと入った熱々のアヒージョ。ネギとにんにく、生姜、ベーコン、ドイツソーセージの旨みが染み出したオイルと和えて、じゃが芋を潰しながら、ホクホク&ジュワーをお楽しみください。

牛肉、豚肉

\*じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。



# 言わずもがなのじゃがいも×ビール!

## 北海道フライドポテト ディップ2種付

Matilda French Fries with 2 dips 880

北海道の希少なじゃがいも‘マチルダ’は、なめらかさとホクホク感をあわせ持つ小さなじゃが芋。特製ディップをつけて揚げたてをどうぞ。

Vege

お持ち帰りできます

\* 追加ディップ 各 110

ディップソース Dip Sauce お好きなディップ2種類お選びください。



ハリッサ  
Harissa

旨みと辛みに花蜜糖の香ばしい甘さが絶妙です。

卵、大豆、りんご



ザータル&ガーリック  
Z'ataar & Garlic

アラブのおふくろの味。ハーブミックス。

卵、大豆、りんご



デーツ  
Dates

デーツとマヨネーズの甘じょっぱい味わいは新しくて懐かしい。

卵、小麦、大豆、りんご



マスタード  
Mustard

スパイスとココナッツミルク、蜂蜜を合わせたホット&スパイシーでありながらまろやかな味わい。

卵、小麦、大豆、りんご



## あげいも ディップ1種付

Age-Imo

660

北海道の中山峠で大人気の「あげいも」。CARVAAN特製のあげいも用MIX粉は、古代小麦と花蜜糖、ピンクロックソルトで作るホットケーキミックスのようなやさしい甘さ。お好きなディップ1種お選びください。

小麦

Vege

お持ち帰りできます

\*じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。



## 日出づる国のポテトサラダ

Potato Salad from the Land of the Rising Sun 770

世界各地の食文化が遥か東の果て「日出づる国」で昇華するという「話になる」絶品ポテサラ。北海道めむろ産じゃが芋マチルダに、ウガンダ・パイナップル、ペルー・マンゴー、ギリシャ・レーズンのフルーティな味わい。古代小麦クラッカーと一緒に。ゴー、ギリシャのブラックレーズンで作るフルーティな味わい。古代小麦クラッカーの食感も楽しい。

卵、小麦、大豆、りんご

Vege

\*じゃが芋の産地と種類は時季により変わります。



揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。



# 古代小麦の石窯焼きピザ

お持ち帰りできます



## ベーコンと玉ねぎのピザ

Bacon and Onion

1,210

チーズクリームにベーコンと玉ねぎを散らした芳ばしいピザ。ブラックペッパーが効いています。

乳成分、小麦、豚肉



## コフタとオリーブのピザ

Kofta and Olive 1,375

ラム&牛肉のミートボールとオリーブ、ブラックレーズンをのせたスパイス香るトマトソース・ピザ。

小麦、牛肉



## サーモンとプチトマトのピザ

Salmon, Mini Tomato and Olive 1,375

タルタルソースにサーモン、オリーブ、プチトマトをのせて焼き上げたピザにハリッサソースがアクセント。

卵、小麦、さけ、大豆、りんご



## じゃが芋とベーコンのピザ

Potato and Bacon Pizza 1,265

北海道の希少なじゃが芋マチルダと相性の良い玉ねぎ、ベーコン、ブラックレーズンを散らして焼いたホクホクじゃが芋のピザ。マスタードのソースが決め手。

卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉、りんご



## デーツとフィグ、ナッツのピザ

Date, Fig, Raisin and Nut 1,265

デーツとフィグ、ブラックレーズンに、アーモンド、ヘーゼルナッツが香ばしいチーズクリームのピザ。花蜜糖を振りかけて香ばしく焼き上げます。

乳成分、小麦、アーモンド

Vege



グツグツ  
アツアツ

## 鉄鍋ココット



### コフタとオリーブのココット

Kofta and Olive Tajine

990

ラム肉と牛肉を合わせたスパイス香るアラブのミートボール‘コフタ’とオリーブの煮込み料理。石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

牛肉



### カリフラワーとハリッサのココット

Cauliflower Harissa Tajine

770

チュニジア伝統の調味料‘ハリッサ’を使ったソースが、野菜の旨みを引き立てます。石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

アーモンド、ごま

Vegan



### 海老とハリッサのアヒージョ

Shrimp and Harissa Ajillo

990

野菜の旨みと辛みが詰まった‘ハリッサ’にガーリックオイルが芳ばしい。石窯焼き古代パンと一緒におすすめです。

えび



### 石窯焼き古代パン

Whole Grain Ancient Bread baked in a stone oven

440

古代小麦を石窯で焼き上げた‘パンの起源’。ココット料理のソースにつけて食べると美味。

小麦

Vegan



「ちょっと何か欲しい」ときに…



## チーズ&ドライフルーツ&ナッツ

Cheese, Dried Fruit & Nuts

880

ワインや蒸留酒のおつまみにおすすめ。

乳成分、くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ

\*入荷状況により変更となる場合があります。

\*アレルギーについては、スタッフへお尋ねください。

**Vege**



## フムス&古代小麦のクラッカー

Hummus & Ancient Wheat Crackers

770

アラブの定番「フムス」は、ひよこ豆に白ごまペースト‘タヒーニ’やレモン果汁、ガーリックを加えてペーストにしています。古代小麦の揚げクラッカーを添えて、ちょっとおつまみにピッタリの一皿。

小麦、ごま

**Vege**



## スパイシー Chickpea

Spicy Chickpea

660

揚げたひよこ豆のホクホクした食感とスパイシーな辛さはビールとの相性抜群。

揚げ油は小麦・肉料理と共通になります。

**Vegan**



## モロッコにんじん

Moroccan Carrot Rapé

550

人参とグリーンレーズンのキャロットラペ。

りんご

**Vegan**



## スパイスナッツ

Spice Nuts

550

CARVAANオリジナルブレンドのスパイス香るナッツ。

アーモンド・カシューナッツ

**Vegan**



## ナッツミックス

Nuts Mix

550

世界各地から運ぶ東の果てのバザールのプレーンナッツ。

くるみ アーモンド カシューナッツ、マカダミアナッツ

**Vegan**



# 自家製ジェラート

## House made Gelato

アラビアで誕生した氷や雪に果実やミルク、糖蜜を加えた「原初の氷や雪のお菓子」やその文化を再現しようという想いから誕生したジェラート。  
果実本来の糖分または椰子の花蜜で甘さを表現しています。



画像はイメージです

### ジェラート

#### Two flavors of gelato

in a waffle cone of nectar and ancient wheat with  
nut & dried fruit toppings

770

古代小麦と花蜜糖で焼いたオリジナルコーンに、  
花蜜ミルクと季節のフレーバー2種類のジェラートを盛って、  
ナッツやドライフルーツをトッピングします。

〔花蜜ミルクジェラート〕 乳成分

〔古代小麦と花蜜コーン〕 小麦、大豆

\*季節のジェラート、トッピングのアレルギーについては、スタッフにおたずねください。

\*ナッツやドライフルーツのトッピングは時季により変更になります。

**Vege**

お持ち帰りできます

白砂糖  
不使用  
Sugar Free

### 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。



店内で販売中

### 椰子の花蜜糖

Palm Surar

972

カンボジア・プノンベン郊外の風光  
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。



店内で販売中