



*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ことがあります。
*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

ビール
おすすめ
recommend

ハリッサ・グリルチキン

チーズとナッツの
シガラボレイ



ラクサ

「ホントに、ウマイ!」の声多し
イベント人気NO.1

Laksa

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ヨニヤ・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、ちょ辛、トロ~り
アップツの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・肉料理と共にあります。

冬季限定



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できた‘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

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

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

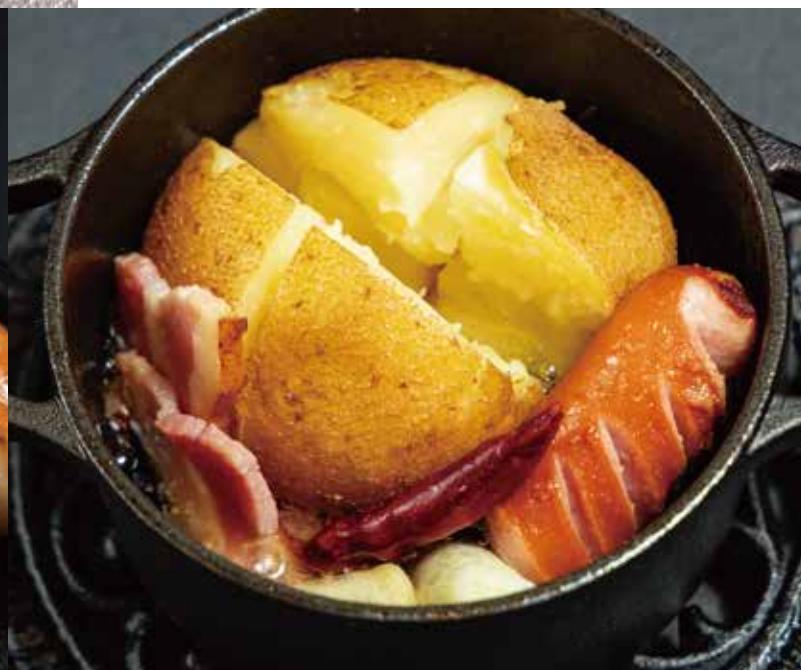
Harissa Grilled Chicken

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「アイスブルスト」。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チチ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、じゃが芋を漬しながら、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・肉料理と共にあります。

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



ザータル&ガーリック
Z'ataar & Garlic



デーツ
Dates



マスタード
Mustard

旨みと辛みに花蜜糖の香ばしい甘さが絶妙です。

アラブのおふくろの味。ハーブミックス。

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。

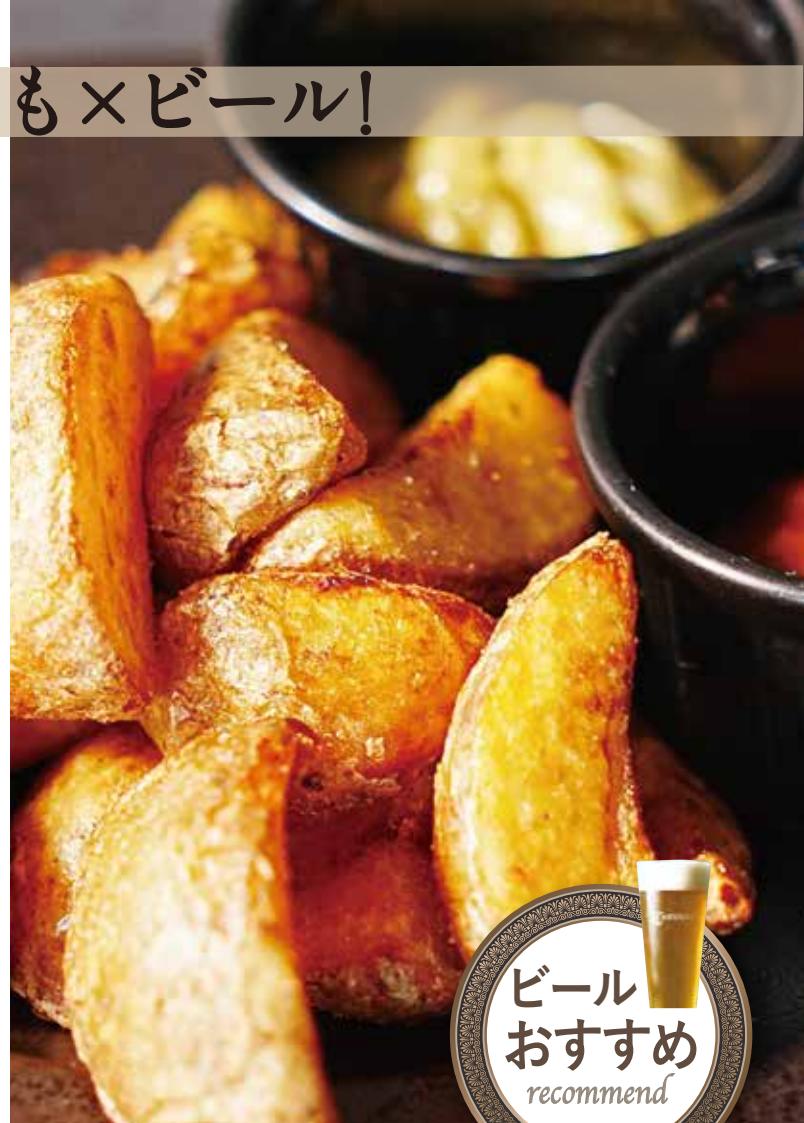
スパイスとココナッツミルク、蜂蜜を合わせたホット&スペイシーでありながらまろやかな味わい。

卵、大豆、りんご

卵、大豆、りんご

卵、小麦、大豆、りんご

卵、小麦、大豆、りんご



あげいも ディップ1種付

660

Age-Imo

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遙か東の果て‘日出づる国’で昇華するといふ‘話になる’絶品ポテトサラダ。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、ピーコン、ブラック
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、ナツツのピザ

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がおすすめです。

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がおすすめです。

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がおすすめです。

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ススメ。

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



スパイシーチックピー

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・肉料理と共にになります。

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シー香るナッツ。

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、
ナツ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。

*ナツ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・プノンペン郊外の風光
明るい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

