

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: ハラー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ことがあります。 *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いております。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.

تاجين コース

Vegan
対応可

Halal

タジンコース



写真はイメージです

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 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テーキクリ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。食器は変更になることがあります。

タジン

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 tajine 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

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



食器は変更になることがあります。

タジン

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** ヨース + 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 tajine 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. ゾロアスタークリー 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.

単品価格 **2,310**

卵、乳成分、鶏肉 Egg, Milk, Chicken



食器は変更になることがあります。

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・アレッポ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、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・プ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, Cachewnut, 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あります。食器は変更になることがあります。

أرمة تيزغة

Halal

前菜



ムサカ

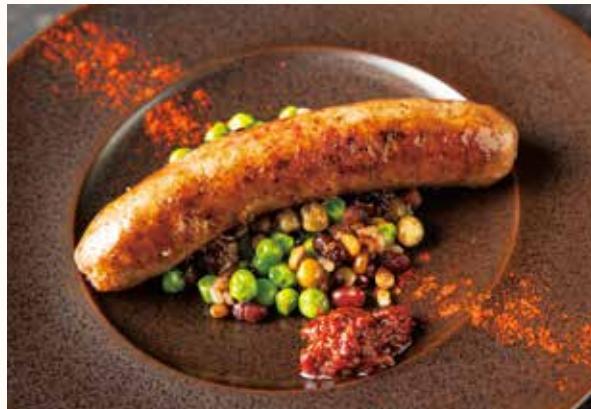
Moussaka

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 *Harissa*

'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

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あります。

أطباق حصر

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

بreads & 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。

ホブズ Khobz **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

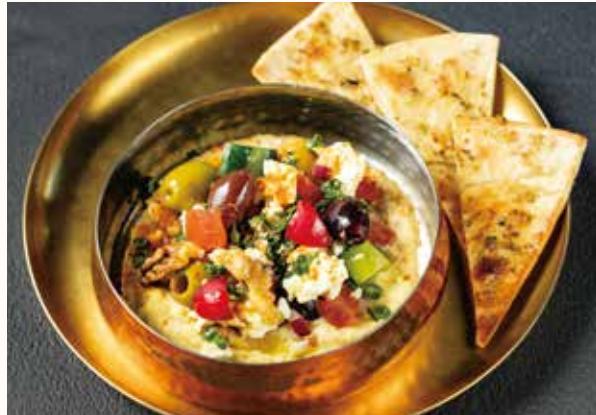
770

食器は変更になることがございます。

هُومُوسْ كَ دِيش

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cker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



دَرِيدَ فَرُوتُ وَ نُوْتَكَ

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。

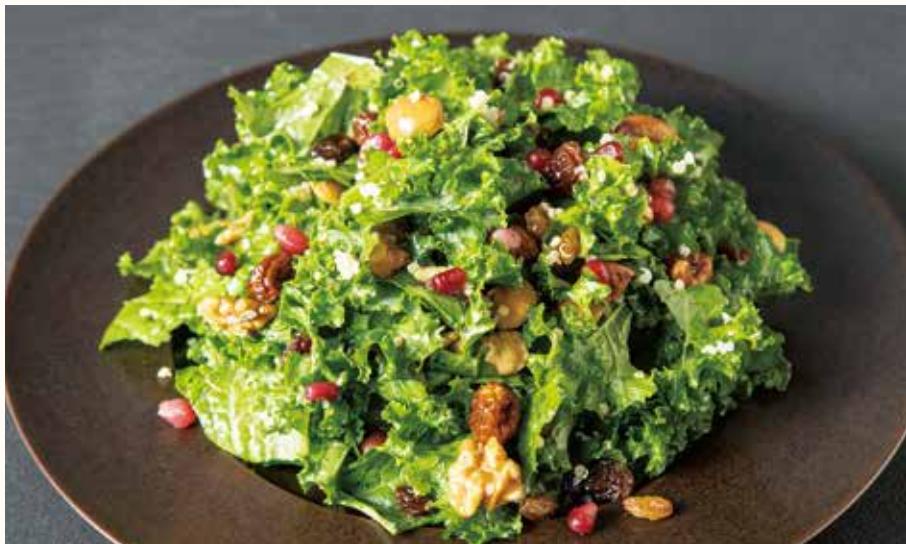
*アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。

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

ڨريل

Halal

グリル



アラビアン・ミートグリル・プレート 

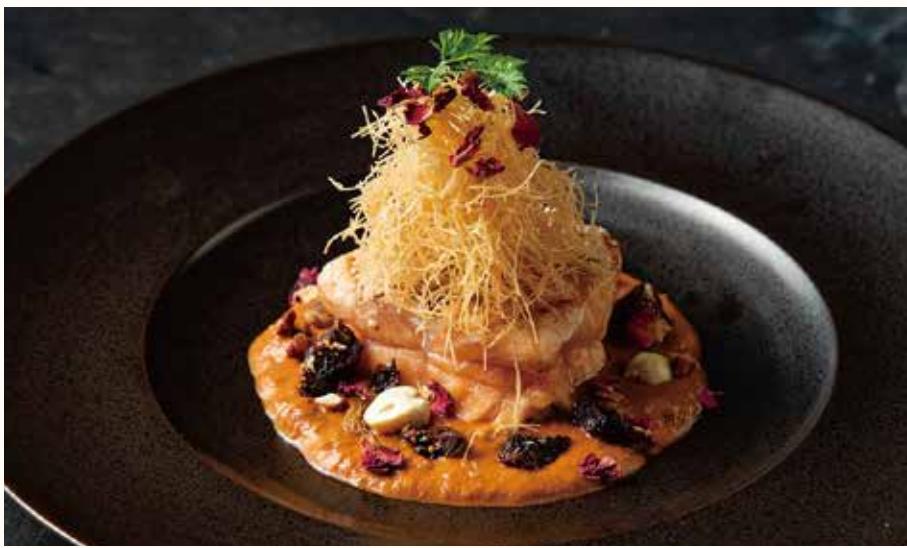
Arabian Grill Plate

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。

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

食器は変更になることがあります。

قریل

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 

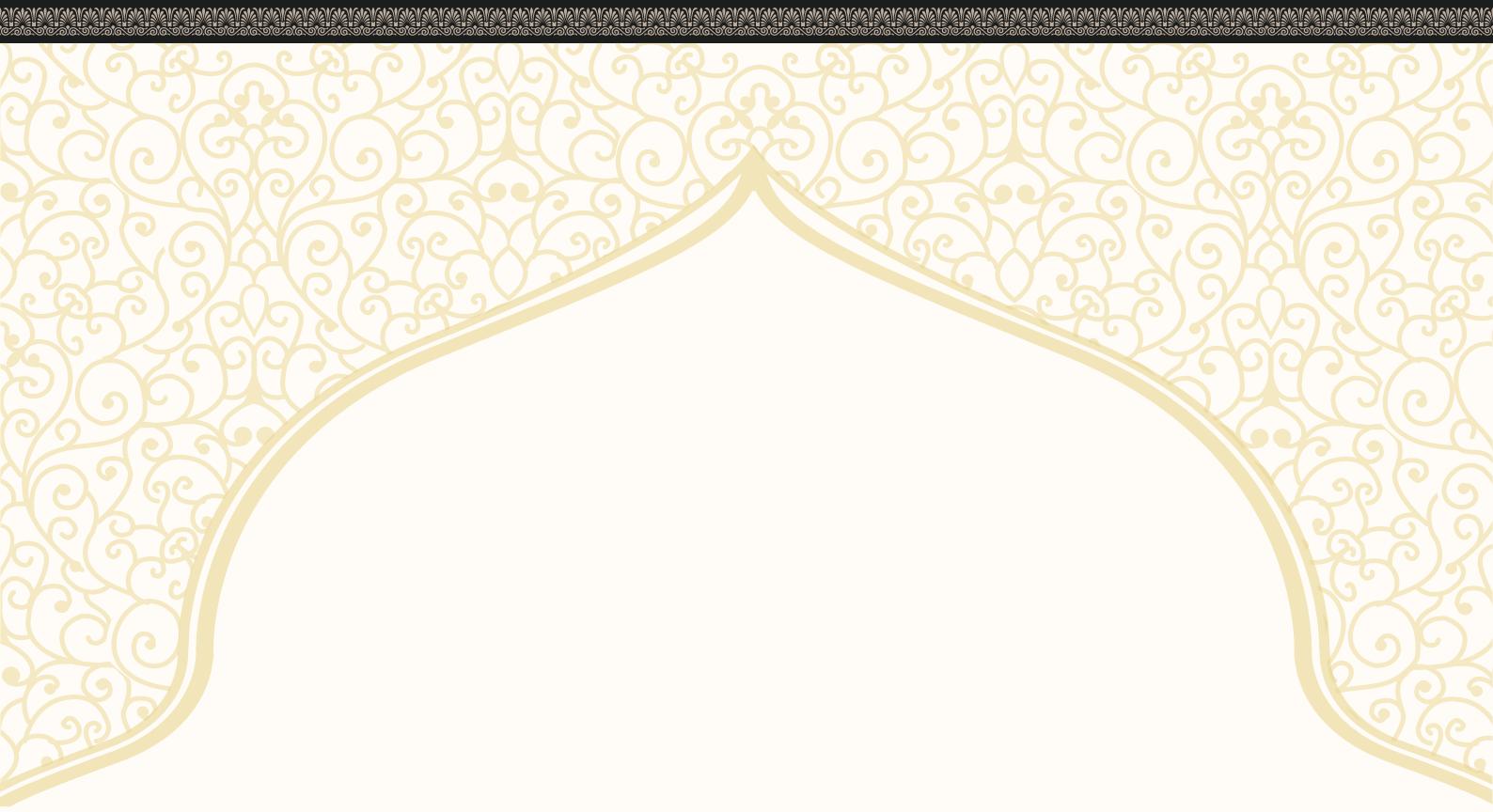
Seafood Kebab Plate 8 pieces **3,300**

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

食器は変更になることがございます。



Dessert Menu

نَعْكَرَت

デザート



焼きりんごのパフェ

Baked Apple Parfait

2,310

角切カラメルりんごの香りと食感が詰まったジェラートと花蜜バニラのジェラート、スパイス香る焼きりんご、花蜜キャラメルのソース&クリーム、ホワイトチョコ・クランチにフルーティなりんごのジュレを重ねた冬のパフェ。

コットンキャンディの雪山に、ジンジャークッキー、真っ赤なベリーとドライりんごを飾って。

ワクワクするようなウインター・シーズンがやってきました。

The exciting winter season has arrived.

Winter Parfait layered with gelato bursting with the aroma and texture of diced caramelized apples, hanamitsu vanilla gelato, spiced baked apples, hanamitsu caramel sauce & cream, white chocolate crunch, and fruity apple jelly.

Also topped with ginger cookie, bright red berries, and dried apples.

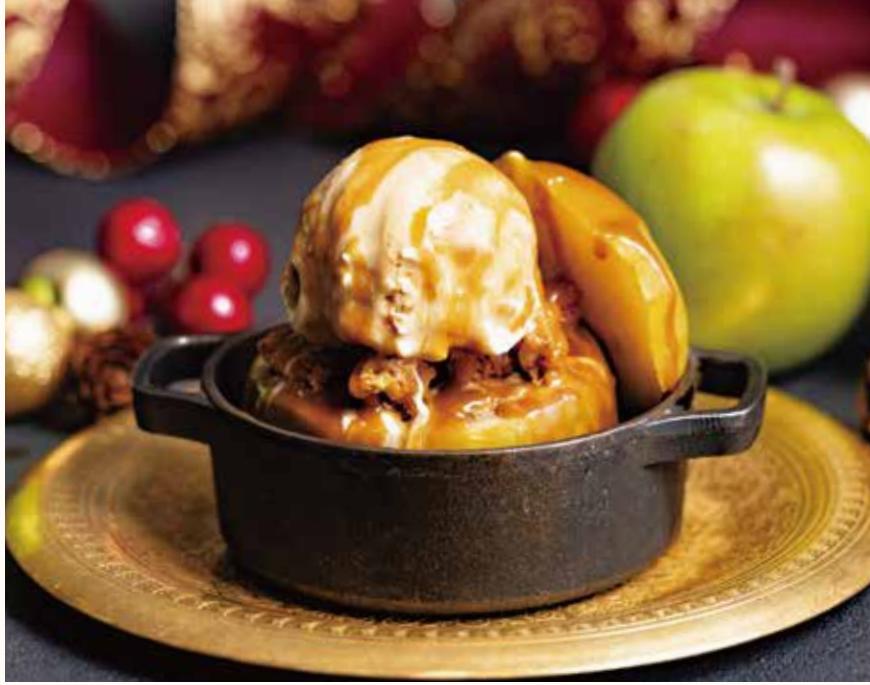
Finish by decorating with cotton candy like a snowy mountain.

卵、乳成分、小麦、大豆、りんご、(お酒を使用しています。)
Egg, Milk, Wheat, Soybean, Apple, Nuts, Contains alcohol

食器は変更になることがございます。

كعك و حلويات

季節限定 デザート



Halal グラニースミスのベイクド・アップル

Granny Smith Baked Apple

1,100

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、ビ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。

A sweet and sour green apple 'Granny Smith' filled with nuts, raisins, crumble,
and Ugandan vanilla custard cream, baked hot, topped with milk gelato and caramel sauce made from flower nectar.

卵、乳成分、小麦、くるみ、アーモンド、大豆、りんご
Egg, Milk, Wheat, Walnut, Almond, Soybean, Apple

食器は変更になることがあります。

غذای کنفیت

Vege Halal

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

食器は変更になることがあります。

arabian フラタット

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ブデイ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

フレタット

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。

growler

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°C) ●保温効力/18時間(66°C)

●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(ポリエチル樹脂塗装)、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°C) ●保温効力/18時間(66°C)

●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(ポリエチル樹脂塗装)、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。

لِعَكَ الْأَرْوَمَاتِكَ الدُّنْدُلَكَ

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。

أَرْجِيْنِيْلَ إِنْ كَلْفَهُوكَ

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「世界の文化は遙か東の果て(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。