

R1 TOKYO
Bar & Restaurant

Halal
FOOD MENU

※The menu is subject to change depending on availability.
仕入れ状況により内容が変わる場合があります

SOUP

スープ



Harira Soup
ハリラスープ (モロッコ風スープ)

800

牛肉、セロリ、ミックスビーンズと
小さなパスタが入ったトマトベースのスープ



Lissan Asfour Soup
リッサン・アスフォールスープ

500

バターで炒めたオルゾパスタの入った、
チキンコンソメをベースにしたスープ



Broccoli soup
ブロッコリーのスープ

1,200

クリーミーなブロッコリーのスープ
玉ねぎ、ニンニク、チキンブイヨンや野菜ブイヨンなど
滑らかでとろみのある食感が特徴



Molokhya soup with shrimp
エビ入りモロヘイヤスープ

1,200

エジプトの伝統料理である「海老入りモロヘイヤ」
とろみのあるエビ入りのモロヘイヤスープです



Molokhya chicken soup
チキン・モロヘイヤスープ

1,200

エジプト風の緑のモロヘイヤスープ
とろみが特徴的なモロヘイヤに、
ローストチキンがトッピングされています。

Salads

サラダ



Caesar salad
シーザーサラダ

シーザードレッシングとチーズをかけたサラダ

M:1,600 / L:2,000



Avocado and shrimp Salad
アボカドとエビのサラダ

アボカドのペースト(ワカモレ)に
グリルしたエビを盛り付けたサラダ
レモンスライス添え

1,600



Chicken Caesar Salad
チキンシーザーサラダ

グリルチキンの入ったシーザーサラダ

M:2,600 / L:3,300



Fruit Tomato Caprese
フルーツトマトのカプレーゼ

トマト、モッツアレラのサラダ
＜バジルソース＞

2,000



Cobb Salad
コブサラダ

ミックスグリーン、サラダチキン、エビ、アボカド、
卵、トマトのサラダ
＜コブドレッシング＞

1,800



Tabbouleh Salad
タブーリサラダ

トマト、玉ねぎ、パセリ、ブルグル麦を刻んだサラダ
＜レモンオリーブドレッシング＞

*ブルグル麦＝デュラム小麦100%の挽き割り小麦

1,400



Greek Salad
ギリシャサラダ

ミックスグリーンサラダ、フェタチーズ、トマト、
キュウリ、ブラックオリーブのサラダ
＜レモンドレッシング＞

2,500



Hummus Salad
フムス サラダ

ヒヨコ豆のペーストにゴマペーストを加えたディップ

1,500

APPETIZER

前 菜



Foul & Falafel Set
フール&ファラフェルセット

2,000

ヒヨコ豆のコロッケ、フレンチフライ、揚げナス、ピタパンのセット
＜ゴマソース付き＞



Savory Crepe Gharatan (Chicken)
セイボリークレープ グラタン(チキン)

1,800

チキンとモッツアレラを詰めたクレープをグラタン風に仕上げた料理



Egyptian Hawawshi
エジプト風ハウウシ

1,500

ピタパンに野菜と牛挽肉、スパイスを混ぜたものを詰めて焼いた料理
＜ゴマソース付き＞



Cheese in samosa
チーズ入りサモサ

1,800

スパイスで味付けしたひき肉と野菜をチーズと合わせて生地で包み、
油で揚げたサクサク食感が人気の前菜です



Lahm Bel Ajeen
ラフム・ベル・アジーン

2,000

ピタパンに牛挽肉とモッツアレラを詰めて焼いた料理
＜ガーリックソース、トマトソース付き＞



Momber Egyptian
モンバール(エジプト風)

2,500

外側はパリッとした食感で、トマトやハーブをふんだんに使ったスパイシーなご飯を腸に詰めて、
こんがり揚げたエジプトの伝統的なソーセージ料理です。

APPETIZER

前 菜



Shrimp ajillo with bread
エビのアヒージョ パン付

2,300



Cheese Perilla Sticks
チーズ大葉スティック

1,300



Spicy Chicken wings
スパイシーチキンウイング

1,600



Fish Carpaccio
鮮魚のカルパッチョ

2,000

※The menu is subject to change depending on the season and availability.
※季節や仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます

Tagine

タジン料理



Okra Tagine with Lamb
ラム肉とオクラのタジン鍋

ラム肉入りオクラのキャセロールは、エジプト料理の中でも特に美味しい料理の一つです

3,000



Tagine macaroni Béchamel
タジンマカロニ ベシヤメルソース添え(ラザニア風)

アラブ風ラザニア エジプトの伝統的な国民的パスタグラタン料理

2,300



Egyptian beef and vegetables
エジプト風 野菜とビーフのキャセロール

牛肉を様々な野菜(タマネギやジャガイモなど)と共にじっくりと煮込んだ、エジプトやアラブの伝統的な料理です。

3,200

Platter

盛り合わせ



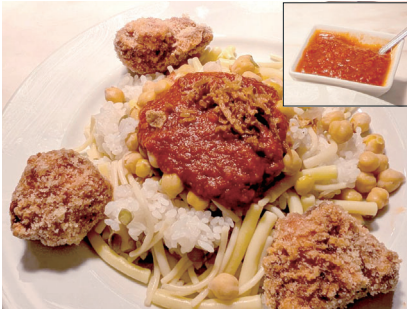
Mix Grill Platter
(Shish Tawook + Lamb Chops
+ Chicken Sausage + French Fries + Rice)

ミックスグリルプラッター
(シシケバブ+ラムチョップ
+チキンソーセージ+フライドポテト+ライス)

5,800

Mains

メイン



Egyptian Koshary
エジプト風 コシヤリ

1,800

ご飯、マカロニ、スパゲッティ、ヒヨコ豆、レンズ豆を混ぜて、フライドオニオンをトッピング。
スパイスを利かせたトマトソースをかけたエジプトの代表的な国民食です。
竜田揚げ付きでボリュームのある一品。



Chicken Biryani <Onion & Yoghurt sauce>
チキン ビリヤニ <玉ねぎとヨーグルトのソース添え>

3,000

バスマティライスと鶏肉、スパイス、野菜と一緒に蒸し焼きにした
南アジア発祥の炊き込みご飯
<玉ねぎとヨーグルトのソース添え>



Shish tawook
シシタウーク

3,000

色とりどりの野菜と一緒に木製の串に刺してグリルした鶏肉料理です。
付け合わせとして白米が添えられています。



Egyptian Molokhia with rice and grilled chicken
エジプト風モロヘイヤ(ご飯とグリルチキン添え)

3,000

ローストチキンと、麺を混ぜて炊いたご飯を添えた、エジプトの伝統的なモロヘイヤ料理。
モロヘイヤをニンニクやコリアンダーと共に調理した、とろみのある緑色のスープが特徴です。



Egyptian sayadieh fish tomato sauce
エジプト風サヤディエ トマトソース

3,500

香ばしく炒めたタマネギとスパイスで炊き上げたご飯に、
カリッと揚げた魚をトマトソースと合わせた地中海・沿岸部の伝統料理

Mains

メイン



Egyptian Mahshi vegetables
エジプト風マハシ ベジタブル

2,500

ズッキーニ、ナス、パプリカの中に、お米やハーブなどの具材を詰めて、スープで煮込んだアラブの伝統料理「マハシ」の一品です。濃厚なトマトの煮汁でじっくりと煮込まれており、奥深く、ほっとするような味わいが特徴です。



Egyptian Fattah
エジプト風ファッテ

3,500

ガーリックやビネガーを効かせたトマトソースやスープで柔らかく煮込んだお肉を、カリカリに焼いた平焼きパンとご飯の上にのせた、エジプトの伝統的なお祝い料理



Fattah lamb
ラム肉のファッタ

3,000

お米の上にサクサクに焼いたピタパンと、スパイスで柔らかく煮込んだ羊肉を乗せ、酸味やニンニクの効いたソースを合わせた伝統的な中東・エジプト料理です



Biryani moza
ビリヤニ モザ

3,000

グリーンピースやニンジンなどの野菜とモザ(エジプト風ラムシャンク)を混ぜ込んで調理し、ビリヤニライスの上にのせてナッツやフライドオニオンをトッピング。伝統的なカブサの味いにエジプト流の要素を組み合わせたスタイルです



Fattah Moza
ファッタ モザ

4,000

柔らかく煮込んだ子羊のすね肉(モザ)にトマトガーリックソースを合わせて、カリカリに焼いたピタパンとご飯を添えたエジプトのご馳走料理です

Mains

メイン



Egyptian Grilled Kofta

エジプト風グリルドコフタ

3,500



Angus Steak with Pepper Sauce

アンガス ステーキ ペPPERソース

4,500

Grilled lamb chops with mashed potatoes,
roasted tomatoes

ラムチョップのグリル マッシュポテト、ローストトマト添え

4,500



Wagyu beef steak with mashed potatoes
and roasted tomatoes 250g

和牛のステーキ 250g マッシュポテト、ローストトマト添え

8,800



Pasta & Pizza

パスタ&ピザ



Peperoncino
ペペロンチーノ

980



Seafood Peperoncino
シーフード ペペロンチーノ

1,600



Chicken and creamy genovese pasta
チキンとクリーミーなジェノベーゼのパスタ

1,800



Spaghettoni i Bolognese
ボロネーゼ スパゲッティーニ

1,800



Crab and shrimp tomato Cream Spaghettoni
カニとエビのトマトクリームスパゲッティーニ

2,000



Penne Arrabbiata
ペンネ・アラビアータ

1,600



Pizza Margherita
ピザ・マルゲリータ

1,800

Side Dish

サイドディッシュ



French fries
フライドポテト

800



French fries with truffle oil and Parmesan cheese
フライドポテト トリュフオイル&パルメザンチーズ

1,300



Pita bread
ピタパン (1枚 / 1 piece)

500



Kebab roll
ケバブロール

1,600



Smoked salmon roll
スモークサーモンロール

1,800



Falafel sandwich
ファラフェルサンド

1,300



Meat shawarma
ミートシャワルマ

1,500



Reuben Sandwich
ルーベンサンドイッチ

1,600

Desserts

デザート

Today's gelato (Vanilla or Matcha)
本日のジェラート (バニラ or 抹茶)

800



Mille crepe
ミルクレープ

1,000



Cheesecake and strawberry ice cream
チーズケーキとストロベリーアイスクリーム

1,200



Tiramisu
ティラミス

1,200



Fruit platter
フルーツ盛り合わせ

4,000

Birthday plate
バースデープレート

S: 3,300 L: 6,600



Desserts

デザート



Eclairs
エクレア

軽いシュー生地クリームを詰めた、
フランスの定番デザートです。

600

※ 1個あたりの価格
price for 1 piece



Creme brulée
クリームブリュレ

濃厚でなめらかなカスタードの表面に、焦がした砂糖で作った
カラメル層が乗ったフランス発祥の伝統的なデザートです

1,000



Umm Ali
ウムアリ

パイ生地をナッツと生クリームと一緒に
牛乳に浸して焼き上げた中東のデザート

1,600



Baklava (pistachio)
バクラヴァ (ピスタチオ)

フィロ生地ミックスナッツを挟んで焼き上げ、
濃厚なガムシロップをかけたトルコのお菓子

1,000



Kunafa (pistachio)
クナーファ (ピスタチオ)

カダイフにモッツァレラを詰めて焼き上げ、
ガムシロップとピスタチオをトッピング

1,800

Nibbles

おつまみ

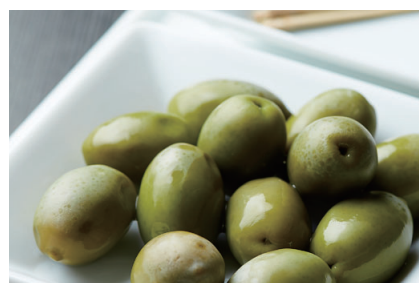
Mixed nuts
ミックスナッツ

800



Olives
オリーブ

800



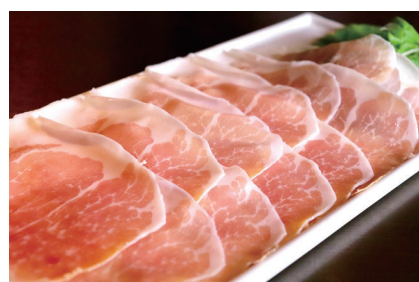
Dry fruits
ドライフルーツ

800



Prosciutto
生ハム

1,300



Cheese platter
チーズ盛り合わせ

1,600

Chocolate platter
チョコレート盛り合わせ

1,500

Truffle Potato Chips
トリュフ ポテトチップス

1,300

