



GRAND PYRAMID

エジプト料理

初めてエジプト料理をお召し上がりになるお客様へ



エジプト料理はスパイスやハーブを使用しておりますが、全体的にやさしくマイルドな味わいが特徴で、辛味はございません。辛いソースやガーリックソースは別添えにてご提供可能ですので、ご希望の際はスタッフまでお申し付けください。

また、エジプト料理はインド料理とは異なり、豆類や穀物、野菜を中心とした、シンプルでありながら奥深い味わいが魅力です。地中海・中東・アフリカの食文化の影響を受けた、多様性豊かな料理をぜひご堪能ください。

当店のお料理は、日本のお客様のお好みに合わせて塩分やスパイスを控えめに仕上げております。よりしっかりとした味付けや辛味をご希望の場合は、ご注文時にお気軽にお申し付けください。

また、当店では精製バターや厳選した食材を使用し、やさしく滑らかな口当たり仕上げております。伝統的なエジプトのギー（より濃厚なバター）とは風味が異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

アレルギーや食事制限、食材に関するご質問がございましたら、ご注文前にスタッフまでご相談ください。可能な限り対応させていただきます。

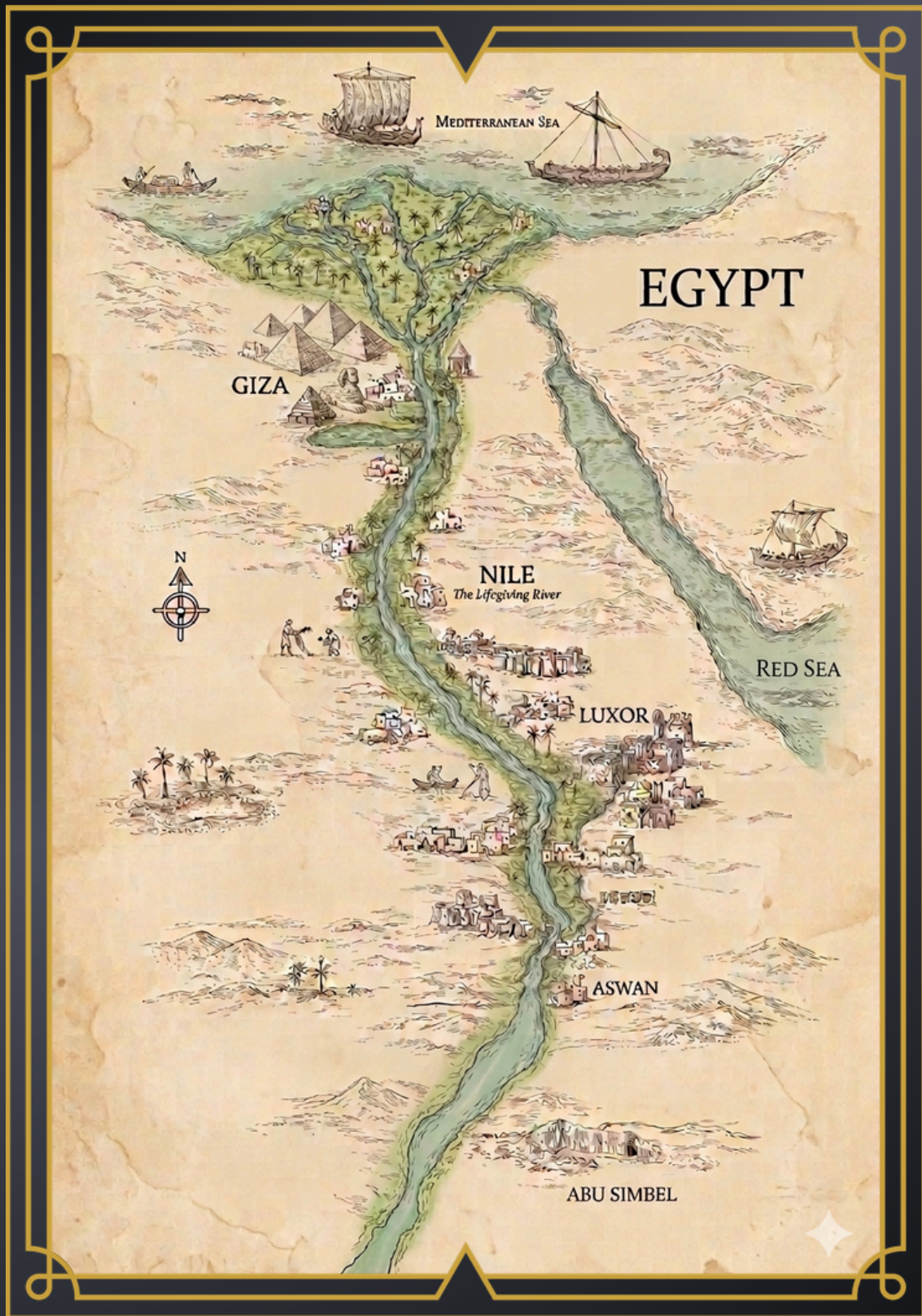
ご注文・ご利用について

- ・お料理は、1品あたり約**150~200g**でございます。
- ・メイン料理はすべて一人前でご用意しておりますが、全体的に量は控えめでございます。
- ・2名様以上でご利用の場合は、メニューに記載の**3~4名様**向けの分量のご注文のみが可能となります。または、同一カテゴリから**2品**ご注文したい場合には、**1~2名様**のご注文が可能となります。人数やご注文内容についてご不明な点がございましたら、お気軽にスタッフまでお声がけください。
- ・**6名様**以上の場合は、各料理を**2皿**ずつのご注文を推奨させていただく場合がございます。
- ・ミニマムオーダーについて：お一人様につき、メイン料理**1品**とドリンク**1杯**のご注文を頂戴しております。
※グループのお客様へ：2名様以上でご利用の場合は、あわせて前菜のご注文をお願いいたします。
- ・混雑時には、お料理の調理およびご提供に通常よりお時間を頂戴する場合がございます。何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。
- ・表示価格はすべて税込みでございます。別途サービス料**10%**を頂戴いたします。



Map of Egypt

Country of the Nile, Legends & Heritage



Appetizer

ファラフェル パストラミ
2pcs ¥1,850 追加 1pcs ¥650

そら豆のコロッケに自家製
のビーフパストラミ



サンボーサー
2pcs ¥1,850 追加 1pcs ¥650

スパイスの効いた挽肉、
チーズ、野菜が入った具を
パイ生地で包み揚げた品



フールメダメス —¥2,250

そら豆のペースト



ファットウーシュ —¥2,350

焼いて千切りしたパンに野菜とザクロ
を混ぜたレバノン地方のサラダ



タッパーレー —¥2,350

パセリ、ミント、ブルグルを混ぜた
レバノン地方のサラダ



Prologue

The Pulse of the Nile



古代エジプトの魅惑的な世界へようこそ。
太陽が黄金の砂に降り注ぎ、ナイル川が大地を潤すこの地は、文化と革新、そして豊かな食の歴史に満ちた文明の揺りかごです。
ナイルの流れは、単なる自然ではなく、人々の暮らしそのものでした。
季節ごとに訪れる増水が大地に肥沃な土をもたらし、そこからすべてが始まります。
このメニューを通じての旅は、ファラオや女王たちの時代へとあなたを誘います。
一皿ごとに、古代の物語と風味が静かに広がっていくことでしょう。



Appetizer

フムス — ¥2,250

ひよこ豆のペースト



ババガヌーシュ ¥2,250

(ナスのペースト)



前菜の盛り合わせ — ¥3,950

フルメダメス、焼きナス、ファラフェル、ツナディップ



ディップの盛り合わせ — ¥3,950

フムス、ババガヌーシュ、アボカド、クリームチーズ、ポテト、ハリサ



エイシュバラディー — 1pcs ¥550

自家製平焼きパン



Origin

Birth of a Civilization

ナイルの上下がひとつに統一され、古代エジプトという国家が誕生しました。

ファラオは神に近い存在として国を治め、秩序ある社会を築いていきます。

神殿や巨大建造物が次々と建てられ、その中でもピラミッドは王の権威を象徴する存在でした。

それらの建造は、強大な権力だけでなく、組織化された社会と安定した食の供給によって支えられていました。

食は単なる生活の一部ではなく、国家を成り立たせる基盤として機能していたのです。



Egyptian Section

モロヘイヤスープ

—¥1,950(1-2人) ¥2,950(3-4人)

とろっとした食感が特徴のモロヘイヤスープ。
にんにくの香りとともに、体にやさしい味わい



レンズ豆のスープ

—¥1,850(1-2人) ¥2,950(3-4人)

煮込んだレンズ豆に、香り高い
スパイスを加えた上品なスープ



ハワウシ —¥2,950

ひき肉と玉ねぎをピタパンに
詰めオーブンで焼いたミートパイ



コシャリ —¥2,750

エジプトの代表料理（パスタ、マカロ
ニ、レンズ豆を混ぜたものに、ひよこ豆
とフライドオニオンをトッピングし、ト
マトソースをかけた品



ケブダ エスカンダラニ —¥2,550

牛レバーをクミン、ニンニク、カルダモ
ン、唐辛子などの調味料で炒めたもの



ハمام マハシ —1pcs ¥10,500

鳩肉にハーブとスパイスを混ぜたブルグ
ルを詰めて焼き上げた料理



Pyramids

Pyramids and Sustenance

ギザに建てられた大ピラミッドは、古代エジプトの技術と組織力を象徴しています。

多くの人々が建設に関わり、その日々の労働を支えたのが食事でした。

パンやビールは、労働者にとって欠かせない存在でした。穀物は国家によって管理され、貯蔵され、必要に応じて分配されていたと考えられています。

こうした仕組みによって、人々は安定して働き続けることができました。

壮大な建造物の背後には、日々の食と、それを支える社会の仕組みがあったのです。



Tajin

タジンロズ マアマル —¥3,750

牛肉、お米、クリームを層状に重ねて
焼き上げた料理



タジンミックスベジ シュリンプ ¥3,750

彩り豊かな野菜とエビを、スパイス
香るタジンでじっくり煮込んだ一品

タジンポテトとチキン —¥3,550

ローストチキンにじゃがいも、トマト、
玉ねぎ、にんじん、ピーマンを添えた品



タジンベジ ラムチョップ ¥3,950

柔らかくジューシーなラムチョップと
彩り豊かな野菜を、香り高いスパイスと
ともにタジンでじっくり煮込みました

タジンマハシ ¥3,950

ズッキーニやナス、ピーマン、パプリ
カ、トマト、玉ねぎなどの野菜をくり
抜き、ハーブ入りのご飯を詰めて
オーブン焼きした料理



タジンベシヤメル —¥3,750

マカロニとひき肉のミルククリーム煮込
みタジン



Life

Everyday Life and Food

古代エジプトの食卓は、ナイルの恵みによって形づくられていました。パンやビールを中心に、玉ねぎやニンニク、レンズ豆などの野菜が日常的に食べられていました。

ナイル川の魚や家禽も重要な食材であり、食生活に多様性をもたらしていました。

また、コリアンダーやクミンなどの香草や香辛料が用いられ、料理に豊かな風味が加えられていました。

一方で、宮廷ではより洗練された食文化が発展していきます。ネフェルティティの時代には、芸術や生活様式とともに美意識が高まり、食もまたその一部として洗練されていきました。ハチミツやデーツ、イチジクを使った甘味、鴨やガチョウ、羊などの肉料理が食卓を彩り、食は文化や美を表現する存在へと変化していきます。



MAIN DISH

炭火グリルコフタ

1~2人 ¥3,850 3~4人 ¥6,950

炭火で香ばしく焼き上げた、スパイスとハーブを練り込んだ挽肉の串焼き



炭火ビーフサーロイン

1~2人 ¥3,950 3~4人 ¥7,550

炭火で香ばしく焼き上げた、旨みあふれるビーフサーロイン



炭火ラムチョップ

2pcs ¥3,850 4pcs ¥6,950

増量1pcs ¥1,700

炭火で焼き上げた、エジプトスパイス香るジューシーなラムチョップ



炭火シシタウク

1~2人 ¥3,550 3~4人 ¥5,950

炭火で香ばしく焼き上げた、スパイスでマリネした鶏肉の串焼き (シシタウク)



炭火グリルチキン

1~2人 ¥3,550 3~4人 ¥5,950

炭火で香ばしく焼き上げた、スパイスでマリネしたジューシーな鶏肉のグリル



グリル盛り合わせ ¥9,750

グリルラムチョップ増量(¥1,700)
グリル盛り合わせ (コフタ、和牛シシカバブ、シシタウク、グリルチキン、ラムチョップ)



Court

The Royal Court

新王国時代、ツタンカーメンの墓には、来世のための食物やワインが納められていました。パンや肉、果実などが副葬品として残されていたことは、死後の世界においても食が重要であったと考えられていたことを示しています。

やがて時代が進むと、ナイルの流域にとどまらず、外の世界とのつながりが深まっていきます。交易の発展により、遠方から香辛料や新たな食材がもたらされ、それらは従来の食材と組み合わせられ、味わいにさらなる奥行きを与えていきました。

クレオパトラ7世の時代には、こうした交流はさらに進み、宮廷の食卓は一層多様で洗練されたものとなりました。ワインや果実、香り高い料理が並ぶ宴は、単なる食事ではなく、権力や文化を示す場でもありました。王たちの食卓は、その時代の広がりそのものを映し出していたのです。



MAIN DISH

ファッタ カワレ — ¥3,950

牛の足



サヤディヤ フィッシュ — ¥3,750

ブラウンライスに玉ねぎと炒め、魚とガーリックトマトソースをかけた品



グーラッシュ — ¥14,500

エジプトのグーラッシュ(フィロと呼ばれる薄いパイ生地で作ったミートパイ)



ファッタ モザ — ¥3,950

子羊のスネ肉



マクルーバ — ¥3,750

お米・肉・野菜を層にして炊き上げ、仕上げにひっくり返して盛り付ける、エジプトのお料理



グランドプレート — 1人 ¥5,500 ~
4人分~のご注文

ビーフコフタ、ラムチョップ、シシタウク、マハシ、ピリヤニライスの贅沢な盛り合わせ。
追加オプションあり!

The Sacred Table

Food and the Gods

古代エジプトにおいて、食は神々への捧げ物として重要な意味を持っていました。

パンやビール、果物や肉は神殿に供えられ、儀式の中で扱われます。供えられた食物は、その後人々と分かち合われることもありました。

それは神と人をつなぐ象徴的な行為とされています。

食は単なる栄養ではなく、祈りや感謝を表すものであり、社会の中で重要な役割を担っていました。

こうした営みは、長い時間をかけて文化として受け継がれていきます。



Dessert

ピスタチオ バクラバ

—2pcs ¥1,450 4pcs ¥2,250 追加 1pcs ¥650

フィロと呼ばれる薄いパイ生地と
刻んだピスタチオを何層に重ねて仕上げ
にシロップをかけたスイーツ



チョコレート バクラバ

—2pcs ¥1,550 4pcs ¥2,350 追加 1pcs ¥650

人気のバクラバにチョコレートをプラス！
サクサク食感とナッツの香ばしさ、
チョコの甘さが楽しめます



サワベーゼナブ

—2pcs ¥1,350 4pcs ¥2,150 追加 1pcs ¥650
サクッと揚げた生地に甘いシロップをたっぷり絡
めた、エジプトで親しまれている伝統スイーツ



ウムアリー —¥2,250

パイ生地、ピスタチオ、ココナッツフレークを
混ぜてミルククリームをたっぷり注ぎオーブン
焼きしてから、仕上げにホイップクリームを
のせ、キャラメリゼしたデザート



ローズ・ベ・ラバン・アイスクリーム

—¥2,250

クリーミーな口当たりのライスプディングを
上品でやさしい甘さに仕上げたデザート



デザート盛り合わせ —¥3,950

バクラバ、コナファ、バスブーサの3種
盛り合わせ



Finale

A Memory That Endures

時代が移り変わっても、ナイルの流れは変わることなく続いています。

そして、人々の食に対する知恵もまた、形を変えながら受け継がれてきました。

パンを分け合い、飲み物を楽しむという営み。その中には、古代から続く暮らしの記憶が静かに息づいています。

遠い時代に思いを重ねながら味わうひととき。この体験が、古代エジプトへとつながる小さな旅となりますように。

