



Find me!



古代エジプトに迷い込んだような世界観

当店にはスフィンクスやファラオはもちろん、ラー、トト、アヌビスなどの古代エジプト神話に登場する神々が店内のあちらこちらにいます。古代エジプトの世界に迷い込んだような、特別な時間を過ごすことができます。あなたのお気に入りの神様をぜひ見つけてみてください！ちなみに、ツタンカーメンの棺の大きさは実際の棺と全く同じ大きさなんですよ！

ハラール認証を受けた安心国産ミート

どのお客様にも安心して口にさせていただけるよう、当店で使用している肉はすべてハラール認証を受けたものです。ハラール認証を受けた国産肉は非常に珍しく、高品質の食材です。

新鮮で最高品質の自家製食材

当店では、山梨県にある当店の自営農場「ジュリアンズ・ファーム」で採れた野菜・米・ハーブを使用しております。「Farm to table」のコンセプトのもと、今後も更なる多種多様な野菜の自家栽培を目指します。

美しいダンスショーと伝統的シーシャ

当店では、ベリーダンスやエジプトの民族舞踊のショーを定期的で開催しております。美味しい食事とともに優雅なひとときをお楽しみください。食事とショーを楽しんだ後は、屋外の快適なテラス席で、夜風を感じながら伝統的なシーシャを体を是非お楽しみ下さい。クラシックなものから、フルーツ、ミントなど、初めての方でも気軽に楽しめるフレーバーをご用意しております。

皇族のようなおもてなし

当店のスタッフは、お客様に最上級のおもてなしを提供いたします。当店の美しいレストランで、まるで王宮で過ごしているような贅沢なひとときをお過ごしください。

PRE-ORDER

SPHINX

こちらの料理は要予約となっております。事前にご連絡ください。

Egyptian Goulash ¥8,500

エジプト風グーラッシュ(フィロと呼ばれる薄いパイ生地で作ったミートパイ)
Crispy Phyllo Meat Pie



Half or Whole Sheep

羊の半身または丸焼き(相場により価格が異なりますので、ご予約時にご相談ください。)

Prices are differ depends on the market price Please consult when making reservation



ケータリングやビュッフェパーティーも承っております。
お電話で 03-6261-9390 までお気軽にお問い合わせください。
Experts in catering and buffet parties. For special requests, contact us at 03-6261-9390.

APPETIZERS

SPHINX

All Appetizers serve with Fried bread すべての前菜には揚げパンが付きます。

Falafel 2pcs¥1050 増量 (extra) 1pcs¥400

ファラフェル (そら豆のコロッケ) Fava Beans Croquettes

Ful Medames ¥1,550

フルメダメス (そら豆のペースト) Fava Beans Paste

Hummus 1-2人 ¥1,200 3-4人 ¥1,900

フムス (ひよこ豆のペースト) Chickpea Paste

Baba Ganoush 1-2人 ¥1,350 3-4人 ¥2,100

ババガヌーシュ (ナスのペースト) Eggplant Paste

Eggah ¥1,350

エッグ (卵とそら豆のフリッタータ)

Egg Frittata with Fava Beans

Beef Pastarmi with Eggs ¥2,250

自家製ビーフパstromi入りの野菜と卵

Home-Made Beef Pastarmi with Eggs

Fattoush 1-2人 ¥1,350 3-4人 ¥2,450

ファットウーシュ (焼いて千切りにしたパンを野菜と

ザクロを混ぜたレバノン地方のサラダ)

Levantine Salad made from Roasted Bread mixed with Green Salad and Pomegranate

Tabbouleh 1-2人 ¥1,250 3-4人 ¥2,250

タッブーレ (パセリ/ミント/ブルグルを混ぜたレバノン地方のサラダ)

Levantine Salad made from Parsley, Mint and Bulgur



Falafel



Hummus



baba Ganoush



Ful Medames



Eggah



Tabbouleh



Fattoush



Pastarmi Eggs

APPETIZERS

SPHINX

Fried Eggplant Garlic Salad

1-2人 ¥1,150 3-4人 ¥1,850

揚げナスのガーリックサラダ Fried Eggplant Salad with Garlic

Roasted Eggplant Garlic Salad

1-2人 ¥1,150 3-4人 ¥1,850

焼きナスのガーリックサラダ Roasted Eggplant Salad with Garlic

Tuna Salad ¥1,850

エジプトのツナサラダディップ

Egyptian Salad Dip made from Tuna Fish

Aish Baladi 1pcs ¥400

エイシュバラディ(自家製平焼きパン)

Homemade White Bread

Assorted Appetizers ¥3,250

前菜盛り合わせ (焼きナス・フルメダメス・ファラフェル・ツナサラダ・揚げパン)

Fried Eggplant Salad, Ful Medames, Falafel, Tuna Salad, Fried Bread

Assorted Dip platter ¥3,250

ディップ盛り合わせ (フムス・ババガヌーシュ・アボカド・タヒニ・ポテト・ハリサ・揚げパン)

Hummus, Baba ganoush, Avocado, Tahini, Potato, Harisa, Fried Bread

Roasted Eggplant



Fried Eggplant



Aishi Baladi



Assorted Appetizers



Tuna Salad



Assorted Dip



SOUP & SIDE DISHES

SPHINX

Molokhiya Soup 1-2人 ¥1,250 3-4人 ¥2,350

モロヘイヤスープ Jute Leaves Soup

Lentil Soup 1-2人 ¥1,100 3-4人 ¥1,950

レンズ豆のスープ Lentil Soup

Kawaree Soup ¥2,250

カワレスープ (牛の足の煮込みスープ)
Cow Feet Soup

Hawawshi ¥2,450

ハワウシ (胡椒とパセリで炒めたひき肉と玉ねぎをピタパンに詰めたもの)

Pita stuffed with Minced meat and spiced with Onions, Pepper, Parsley

Kebda Eskandarani ¥1,300

ケブダ エスカンダラニ (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)

Alexandrian Liver, Fried Beef Liver with spicy seasonings such as Cumin, Garlic, Cardamom, and Chili peppers

Koshari ¥2,250

コシャリ 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一品)

Traditional Egyptian Staple mixing Pasta, Fried Rice, Brown Lentil, Chickpea, and Fried Onion topped with Tomato Sauce

Topping +Chicken OR +Kebda

追加トッピング チキン 又は レバー

Mombar ¥2,450

モンバル (ハーブとスパイスで炒めた米を詰めたライスソーセージ) Egyptian Marinated Rice Sausages



Kawaree Soup



Lentil Soup



Molokhiya Soup



Koshari



Kebda Eskandarani



Hawawshi



Mombar

Biriyani Rice ¥500

スパイスで味付けをしたバスマティライス
Spiced Basmati Rice

Sayadiya Rice ¥500

サヤディヤライス(玉ねぎを煮詰めて作ったソースにスパイスを加えて炊き上げたライス)
Spiced and Caramelized Onions Brown Rice

Roz Be Shereiya ¥500

ローズ・ベ・シェレイヤ(ショートパスタ入りライス)
White Rice with Short Pasta

Pickles ¥600

エジプトのピクルス Egyptian Style Pickels Plate

Fried Potato ¥600

フライドポテト French Fries

TAJIN

SPHINX

Tajin Okura Lamb ¥2,850

タジン オクラ・ラム (オクラとラムのトマトソース煮込みタジン)

Tomato Sauce with Okura and Lamb Tajin Pot



Tajin Okura Lamb

Tajin Beef & Vegetables ¥2,850

タジン ビーフと野菜 (オープン焼きしたお肉に野菜の旨みのタジン)

Beef Mixed with Grilled Vegetables



Tajin Beef & Vegetables

Tajin Shrimp ¥2,850

タジン シュリンプ (海老のトマトソース煮込みタジン)

Tomato Sauce with Shrimp Tajin Pot



Tajin Shrimp

Tajin Fish ¥2,450

タジン フィッシュ (魚のトマトソース煮込みタジン)

Tomato Sauce with Fish Tajin Pot



Tajin Fish

Tajin Moussaka ¥2,350

タジン ムサカ (ナスとポテトのトマトソース煮込みタジン)

Tomato Sauce With Eggplant and Potato Tajin Pot



Tajin Moussaka

What is a Tajin?

タジンとは、北アフリカで使われているとんがり帽子のような形をした土鍋のこと。このタジン鍋を使って作られた料理もタジンと呼ぶ。食材の水分だけで調理をすることができ、ヘルシーながらも肉や野菜の旨みが引き出された美味しい蒸し料理が作れる。

Tajin Potato With Roasted Chicken ¥2,650

タジン ポテトとチキン (ローストチキンにじゃがいも・
トマト・玉ねぎ・にんじん・ピーマンを添えた一品
Roasted Chicken served with Potato,
Tomato, Onion, Carrot, and Green Peppers



Tajin Roasted Chicken

Tajin Roz Maamar Beef ¥2,850

ロズ マアマル(牛肉、米、クリームを層状に重ねて焼き上
げた料理)
Egyptian Baked White Rice with Beef



Tajin Roz Maamar beef

Tajin Macaroni Shrimp ¥2,850

タジン マカロニシュリンプ (ペンネにトマトソースと
海老を添えた一品)
Penne pasta Served with Tomato Sauce
and Shrimp



Tajin Macaroni Shrimp

Tajin Macaroni Beef Ball ¥2,550

タジン マカロニビーフボール (ペンネにトマトソースとビー
フボールを添えた一品)
Penne Pasta served with Tomato Sauce and Beef
ball



Tajin Macaroni Beef Ball

Tajin Bechamel ¥2,550

タジン ベシャメル (マカロニとひき肉のミルククリーム
煮込みタジン)
White Cream Bechamel Sauce with Macaroni
and Minced Beef Tajin Pot



Tajin Bechamel

SPECIAL GRILLED DISHES

SPHINX

BBQ Beef Kofta

1~2人 ¥3,150 3~4人 ¥5,850

コフタ (新鮮なパセリ、玉ねぎ、ニンニクを牛ひき肉に加えて串焼きにした料理)

Char Grilled Skewers of Ground Beef with Fresh Parsley, Onions, and Garlic

Egyptian BBQ Beef Sirloin

1~2人 ¥3,750 3~4人 ¥7,250

シシ マシウイ (和牛サーロインの串焼き)

Char Grill skewered and grilled cubes of Wagyu Sirloin

BBQ Lamb Chop

1~2人 ¥3,590 3~4人 ¥5,990

グリルラムチョップ Char Grill Lamb Chop

Egyptian BBQ Chicken

1~2人 ¥2,550 3~4人 ¥4,700

グリルチキン Char Grill Chicken

BBQ Shish Tawook

1~2人 ¥2,550 3~4人 ¥4,700

シシ タウク (マリネした鶏胸肉の串焼き)

Marinated Char Grill Chicken Breast



BBQ Sirloin



BBQ Beef Kofta



BBQ Chicken



Lamb Chop



BBQ Shish Tawook

What is a Kofta?

コフタとは、エジプト風ミートボール。牛やラムのひき肉に、パセリ、玉ねぎ、クミン、カルダモン、クローブ、胡椒といったスパイスをたっぷり混ぜ込んで作る。トマトソースで煮込んだり、串にさして炭火焼きにして食べたりする。Aishと呼ばれるエジプトの平焼きパンに挟んで食べても美味しい。

SPECIAL GRILLED DISHES

SPHINX

Mix Grill Platter ¥8,550

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)

Mix Grill Kofta, Wagyu Shish Kabab, Shish
Taook, Grill Chicken, Lamb Chop



Mix Grill Platter



Mix Beef

Mix Beef Platter ¥6,750

コフタとシシ マシウイ Kofta + BBQ Beef

Mix Chicken Platter ¥4,550

グリルチキンとシシ タウク
BBQ Chicken + Shish Tawook



Mix Chicken



BBQ Tomahawks

BBQ Tomahawks 100gm ¥1,950

和牛トマホークのグリル 100g (詳細はスタッフにお
尋ねください。) Grill Wagyu Prime Rip

Wagyu Sirloin Steak 200gm ¥3,550

グリル和牛サーロイン・ライス・グリル野菜
Grilled Wagyu Sirloin, Rice, Grilled
Vegetables



Pasta Chicken Fillet

Pasta Chicken Fillet Set ¥3,550

マリネチキンフィレー・パスタ・サラダ・フライドポテト
Marinated Chicken fillet, Pasta, Salad, Fried Potato



Wagyu Sirloin Steak

MAIN DISHES

SPHINX

Hamam Mahshy 1pcs ¥7,500

ハمام マハシ (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)

Egyptian Stuffed Pigeon with Bulgur

Fattah Lamb ¥2,850

ファッタ ラム (焼いたピタパンの上に白米・パスタ・羊肉をのせ、ガーリックトマトソースをかけた一品)

Roasted Bread with White Rice, Short Pasta, Garlic Tomato Sauce and lamb

Fattah Kawaree ¥3,350

ファッタ カワレ (牛の足)

Roasted Bread with White Rice, Short Pasta, Garlic Tomato Sauce and Cow feet

Fattah Moza ¥3,650

ファッタ モザ (子羊のスネ肉)

Roasted Bread with White Rice, Short Pasta, Garlic Tomato Sauce, and lamb Shank

Mahshy ¥3,500 8Pcs / ¥7,500 16 Pcs

マハシ (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、ハーブ入りのごはんを詰めて炊いた料理)

Rice stuffed veggies



Fattah Lamb



Fattah Kawaree



Fattah Moza



Mahshy

MAIN DISHES

SPHINX

Kabsa Moza ¥3,550

カブサモザ (ビリヤニライスと羊のスネ肉をのせた一品)
Biryani Rice with Lamb Shank



Kabsa Moza

Kabsa Lamb ¥2,550

カブサマトン (ビリヤニライスと羊肉をのせた一品)
Biryani Rice with Lamb



Kabsa Lamb

Kabsa Chicken ¥2,350

カブサチキン (ビリヤニライスとグリルチキンの肉をのせた一品)
Biryani Rice with Grill Chicken



Kabsa Chicken

Kabsa Shrimp ¥2,850

カブサシュリンプ (ビリヤニライスと海老をのせた一品)
Biryani Rice with Shrimp



Kabsa Shrimp

Sayadeya Shrimp ¥2,850

サヤデヤシュリンプ (ブラウンライスを玉ねぎと炒め、
ガーリックトマトソースと海老を添えた一品)
Brown Rice with Tomato Sauce and Shrimp



Sayadeya Fish

Sayadeya Fish ¥2,450

サヤデヤフィッシュ (ブラウンライスを玉ねぎと炒め、魚
をガーリックトマトソースをかけた一品)
Brown Rice with Tomato Sauce and Fish



Sayadeya Shrimp

DESSERT

SPHINX

Deseert Plate ¥3500

デザート盛り合わせプレート (パクラヴァ・ココナッツパクラヴァ・コナファの盛り合わせ)
Assorted Dessert plate mix of 3 Kinds (Pistachio Baklava, Coconuts baklava and Mix nuts Kunafa)

Pistacho Baklava 2pcs¥1,000 4pcs¥1,750 増量(extra) 1pcs¥500

ピスタチオ パクラヴァ (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も重ね、仕上げに蜂蜜で作ったハチミツをかけたスイーツ)

Layered pastry dessert made of Filo pastry sheets, filled with chopped Pistachio and Wallnuts , and sweetened with Honey

Coconuts Baklava 2pcs¥1,000 4pcs¥1,750 増量(extra) 1pcs¥500

ココナッツ パクラヴァ (ココナッツをたっぷり使った柔らかい生地にピスタチオとクルミをハチミツ漬けしたミックスマックスペーストを真ん中に挟んだスイーツ)

Layered pastry dessert made of Coconuts, filled with chopped Pistachio and Wallnuts , and sweetened with Honey

Kunafa Cheese ¥2200

クナーファ チーズ (中東全般のデザートで、チーズを入れたサクサクの生地にハチミツをかけた甘いお菓子)

Kunafa is a Middle Eastern dessert, Made from crispy dough and drizzled with Honey and Cheese.

Umm Ali ¥1500

ウムアリー (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、仕上げにホイップクリームをのせてキャラメリゼしたスイーツ)

Puff Pastry Blended with Pistachios, Coconut Flakes, Sugar, Milk, and Caramelized Whip Cream



Dessert plate



Pistachio Baklava



Coconuts Baklava



Kunafa Cheese



Umm Ali

What is a Umm Ali?

かの昔、エジプト周辺地域を支配していたスルタン(イスラム教国の君主)の妻にちなんで名付けられたというスイーツ。砕いたパイ生地にクリームをたっぷりとしみ込ませて作るので、とても甘く、日中断食をする「ラマダン」期間中に、日が沈んだ後に食べるっておきのスイーツでもあります。

Chef's Specials

Falafel



ひよこ豆とそら豆を潰して
こんがりカリッと揚げた
エジプトの人気料理!

ナイル川のほとりで
そら豆やひよこ豆
がたくさん
とれる!

農耕の神
イシス

ISIS

サクサク・ホクホクの食感がたまらない!

エジプト★といえば、
モロハイヤスープ!! オクラの
ようにとろりとした食感を
持ちつつも、澄みきったスープの
喉越しは、さらりとしていて
クセがない。

モロハイヤは何千前も
前から食べられている
エジプト原産の野菜



Baba Ganyush



ナスがとろりとするまで
グリルで焼き皮をむいて
オリーブオイルと練り胡麻と
合わせたディップ。

エイシュ (エジプトのパン)
につけて食べるのが
オススメ!!

Molokhiya Soup



Chef's Specials

牛肉と米を層状に重ねて
炊き上げたエジプトの
お祝い料理！

とろりとなめらかで
あまくクリーミーな味わい。

Roz Maamar



こだわりの
エジプト食器
にも注目！
迫力満点！！

牛ひき肉にみじん切りに
した玉ねぎとスパイスを
たっぷり混ぜて、団子状に
丸めた串焼き料理。

Bastet

猫の女神。
「太陽神ラーの
目」として
人々の行い
を見守る。

Find me!



ラーの目。

Pharaoh

古代
エジプト
の王様



ファラオも
オススメの
自慢の一品！

Mombar



皮はパリッと中はもちもち！

スパイスとハーブで
炒めたお米も牛の腸
に詰めた、ライス
ソーセージ。

作るのにとても
手間がかかるので、
ぜひお店で食べて
みてください！！

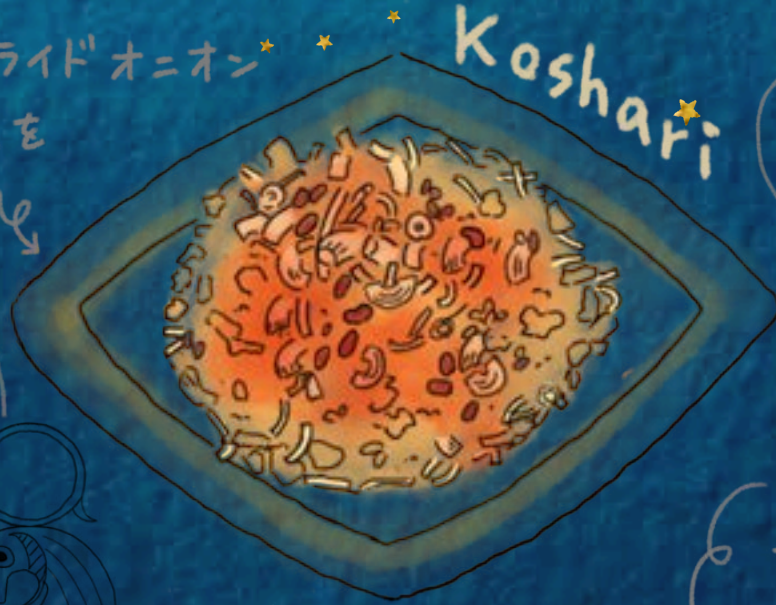
肉汁たっぷり
ジューシー

Kofta



Chef's Specials

米・パスタ・マカロニ・豆・フライドオニオン
を混ぜたものに、トマトソースを
たっぷり絡めた料理。



Koshari

しゃくしゃく軽やかな
フライドオニオンとトマトソース
の爽やかな酸味が
サラサラ食べれてしまう...



太陽神
ラー

Ra

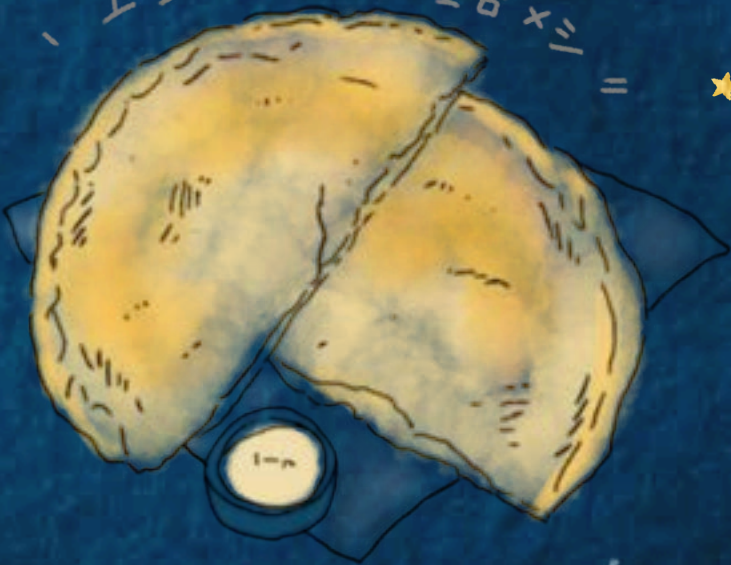
↑
背徳の味だが、実は
ヴィーガン料理!!

冥府の神 アヌビス
ハワウジせんとう
肉屋の人が発明して
自分の名前をつけた
んだとかも



Anubis

玉ねぎ、ハーブ、スパイス
をたっぷり混ぜ込んだ肉
のフィリングをピタパンに
詰めたサンドイッチ。



エジプトの人気屋台×ミ

Hawawshi



Tajin

パカッと蓋をあけると
ふわりとスパイスの
よい香り♡

蒸したり煮込んだり
エジプトの家庭で大活躍
のタジンなべ。

Ra

Chef's Specials

Kebda Eskandarani



エジプト
アレクサンドリア市の
名物料理!



牛レバーをクミン、唐辛子、
カルダモン、ガーリック
で炒めた料理。
ピタパンに挟んで
食べるのがオススメ!!

焼いたピタパンに肉汁を
吸わせたものをお皿に
敷き詰め、バターライス、
トマトソース、塊肉を
重ねた料理。



Fattah



Osiris

特別な日の
とっておきの
ごちそう!

冥界の王、オシリス

Baklava



フィロと呼ばれるうまいパイ
生地がナッツをくるんが焼き
あげ、熱々のうちにローズ
ウォーターとシトラスを煮つめた
シロップをたっぷりしみ
こませたスイーツ。 Mejed

かきとジュワッと
シロップがしみだす
あまーいお菓子。



死者の書に登場する
ナゾの神メジエト