

SPHINX

EGYPTIAN RESTAURANT

Find me!

EGYPT

INDIA

初めてエジプト料理を召し上がるお客様へ

エジプト料理は辛くありません。辛いソースはすべて別添えでご提供いたします。

すべてのお料理は一人前の量でご提供しております。

エジプト料理はスパイスやハーブを使用していますが、味はとてもやさしくてマイルドです。

・エジプト料理はインド料理とは全く異なります。

・エジプト料理は、豆、穀物、野菜、シンプルながらも奥深い味わい特徴です。

また、地中海や中東、アフリカの食文化の影響を受け、多様性に富んでいます。

・お一人様につき、ドリンクを一つご注文していただくようお願いしております。

大人数のグループの場合は、より良いお食事を体験して頂くために、量などに

つきましてはお気軽にスタッフへお声掛けくださいませ。

また、混雑時はお料理の提供に15分～25分程度かかる場合がございますので予めご了承くださいませ。

料理の量は、多くないです。3名様以上の場合は3～4人分の注文をして頂く必要があります。

王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。

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古代エジプトの偉大な王家はもちろん、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こちにあります。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。ご自分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していだけるよう、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、高品質な食材です。

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に開催しております。美味しい食事とともに優雅なひとときをご堪能ください。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(水タバコ)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。

新鮮で最高品質の自家製食材

当店では、山梨県にある自営農場「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ております。

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 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

Hummus 5分 1-2人 ¥1,350 3-4人 ¥2,400

フムス (ひよこ豆のペースト) Chickpea Paste



Hummus

Baba Ganoush 5分 1-2人 ¥1,550 3-4人 ¥2,750

ババガヌーシュ (ナスのペースト) Eggplant Paste

baba Ganoush



Ful Medames

Ful Medames 5分 ¥1,750

フルメダメス (そら豆のペースト) Fava Beans Paste



Tuna Salad

Tuna Salad 5分 ¥2,100

エジプトのツナサラダディップ

Egyptian Salad Dip made from Tuna Fish

Aish Baladi 1pcs ¥450

エイシュバラディ(自家製平焼きパン)

Homemade White Bread



Aish Baladi

APPETIZERS

SPHINX

Falafel 10分 2pcs¥1150 増量 (extra) 1pcs¥450

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

Sambosa 10分 2pcs¥1,500 増量 (extra) 1pcs¥650

サンボーサ(スパイスが効いた挽き肉、チーズ、野菜が入ってるパイ生地で包みあげた一品)

Crispy Pastry Filled with Meat, Cheese and Vegetables

Eggah 10分 ¥1,650

エッグア (卵とそら豆のフリッタータ)

Egg Frittata with Fava Beans

Beef Pastarmi with Eggs 10分 ¥2,550

自家製ビーフパストラミ入りの野菜と卵

Home-Made Beef Pastarmi with Eggs

Fattoush 10分 1-2人 ¥1,550 3-4人 ¥2,750

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 10分 1-2人 ¥1,550 3-4人 ¥2,750

タブブーレ (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



Sambousa



Eggah



Pastarmi Eggs



Tabbouleh



Fattoush

APPETIZERS

SPHINX

Fried Eggplant Garlic Salad 10分

1-2人 ¥1,550 3-4人 ¥2,750

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



Roasted Eggplant



Fried Eggplant

Roasted Eggplant Garlic Salad 10分

1-2人 ¥1,550 3-4人 ¥2,750

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

Assorted Appetizers 15分 ¥3,550

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)

Fried Eggplant Salad, Ful Medames, Falafel, Tuna Salad



Assorted Appetizers

Assorted Dip platter 10分 ¥3,550

ディップ盛り合わせ (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)

Hummus, Baba ganoush, Avocado, Cream Cheese, Potato, Harisa



Assorted Dip

SOUP & SIDE DISHES

SPHINX

Molokhiya Soup 10分 1-2人 ¥1,450 3-4人 ¥2,650

モロヘイヤスープ Jute Leaves Soup

Lentil Soup 10分 1-2人 ¥1,300 3-4人 ¥2,500

レンズ豆のスープ Lentil Soup

Kawaree Soup 15分 ¥2,550

カワレスープ (牛の足の煮込みスープ)
Cow Feet Soup

Hawawshi 20分 ¥2,750

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 15分 ¥1,750

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 10分 ¥2,550

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 15分 ¥2,750

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 Sausges



Kawaree Soup



Lentil Soup



Molokhiya Soup



Koshari



Kebda Eskandarani



Hawawshi



Mombar

Biriyani Rice ¥850

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

Sayadiya Rice ¥850

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 ¥850

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 ¥750

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

Fried Potato ¥750

フライドポテト French Fries

TAJIN

SPHINX

Tajin Okura Lamb 10分 ¥2,950

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

Tajin Beef & Vegetables 10分 ¥2,950

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 Shrimp



Tajin Fish

Tajin Shrimp 10分 ¥2,950

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 Fish 10分 ¥2,750

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 Moussaka

Tajin Moussaka 10分 ¥2,750

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

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

SPHINX

Tajin Potato With Roasted Chicken 20分 ¥2,950

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 Chicekn

Tajin Roz Maamar Beef 10分 ¥2,950

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 15分 ¥2,950

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 15分 ¥2,950

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 10分 ¥2,950

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 20分

1~2人 ¥3,350 3~4人 ¥5,950

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 20分

1~2人 ¥3,950 3~4人 ¥7,550

シシ マシウィ (和牛サーロインの串焼き)

Char Grill skewered and grilled cubes of Wagyu Sirloin

BBQ Lamb Chop 20分

2pcs ¥3,550 4pcs ¥6,750 増量 (extra)+1pcs ¥1,500

グリルラムチョップ Char Grill Lamp Chop

Egyptian BBQ Chicken 20分

1~2人 ¥2,950 3~4人 ¥5,500

グリルチキン Char Grill Chicken

BBQ Shish Tawook 20分

1~2人 ¥2,950 3~4人 ¥5,500

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 20分 ¥8,950

グリルラムチョップ増量 (extra)+1pcs ¥1,500

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 Beef Platter 20分 ¥6,950

コフタとシシ マシウイ Kofta + BBQ Beef

Mix Chicken Platter 20分 ¥5,500

グリルチキンとシシ タウク

BBQ Chicken + Shish Tawook

Cleopatra Chicken Platter

45分 3-4人 ¥25,000

丸焼きチキン、チキンロール、コフタ、サンボーサ、シュリンプ、モンバ
ル、バスマティライス

WHOLE CHICKEN, CHICKEN ROLL, KOFTA, SAMBOSA
MEAT, SHRIMP, MOMBAR, BASMATI RICE.

Sphinx Meat Platter

45分 3-4人 ¥35,000

丸ごとラムレッグ、ビーフサーロイン、チキンロール、コフタ、
サンボーサ、シュリンプ、モンバル、バスマティライス

WHOLE LAMB LEG, BEEF SIRLOIN, CHICKEN
ROLL, KOFTA, SAMBOSA MEAT, SHRIMP,
MOMBAR, BASMATI RICE.



Mix Grill Platter



Mix Beef



CLEOPATRA PLATTER



Mix Chicken



SPHINX PLATTER

MAIN DISHES

SPHINX

Half or Whole Sheep *要予約となります。事前にご連絡ください。

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

- ・羊の半身 (8名~10名) サラダとライス付き
8~10 Pax Half Sheep Including Salad and Rice
- ・羊の丸焼き (10名~) サラダとライス付き
10 Pax~ Full Sheep Including Salad And Rice



Whole Sheep

Hamam Mahshy 25分 1pcs ¥8,500

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



Hamam Mahshy

Egyptian Goulash 30分 ¥12,500

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



Egyptian Goulash

Mahshy 15分 ¥3,950 8Pcs / ¥7,800 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



Mahashy

MAIN DISHES

SPHINX

Fattah Moza ¥3,850

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



Fattah Moza

Fattah Kawaree ¥3,850

ファッタ カワレ (牛の足)

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



Fattah Kawaree

Fattah Lamb ¥2,950

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 Lamb

Wagyu Sirloin Steak 200gm ¥3,850

グリル和牛サーロイン・ライス・グリル野菜

Grilled Wagyu Sirloin, Rice, Grilled
Vegetables



Wagyu Sirloin Steak

Pasta Chicken Fillet Set ¥3,850

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



Pasta Chicken Fillet

MAIN DISHES

SPHINX

Kabsa Moza ¥3,850

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



Kabsa Moza

Kabsa Lamb ¥2,950

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



Kabsa Lamb

Kabsa Chicken ¥2,650

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



Kabsa Chicken

Kabsa Shrimp ¥2,950

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



Kabsa Shrimp

Sayadeya Shrimp ¥2,950

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 ¥2,850

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

Pistacho Baklava 2pcs¥1,100 4pcs¥1,850 増量(extra) 1pcs¥550

ピスタチオ バクラヴァ (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



Pistachio Baklava

Coconuts Baklava 2pcs¥1,100 4pcs¥1,850 増量(extra) 1pcs¥550

ココナッツ バクラヴァ (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ナッツ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



Coconuts Baklava

Kunafa Cheese ¥2450

クナーファ チーズ (中東全般的デザートで、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.



Kunafa Cheese

Umm Ali ¥1850

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



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。

DESSERT

SPHINX

Deseert Plate ¥3800

デザート盛り合わせプレート (パクラヴァ・ココナッツバクラヴァ・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)



Dessert plate

HOT DRINKS

COFFEE / TEA

COFFEE コーヒー	¥700
CAFE LATTE カフェラテ	¥750
CAPPUCCINO カプチノ	¥750
EGYPTIAN TEA エジプトのティー ブラック・ミント・ティー	¥750
EGYPTIAN COFFEE エジプトのコーヒー ハーブ入り 挽いたコーヒー豆	¥850
EGYPTIAN HELBA TEA エジプトのヘルバティー フェヌグリークハーブティー	¥850
EGYPTIAN ANIS TEA エジプトのアニスティー アニスハーブティー	¥850
EGYPTIAN SAHLAB TEA エジプトのサハラブティー ゴマ・ココナッツ・牛乳・ミックスナッツ	¥850

ROZ B LABAN Rice Milk Pudding ¥1500

ローズ・ベ・ラバン ライスミルクプリン

Topping Ice Cream +¥500

トッピング アイスクリーム



Chef's Specials

Falafel



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



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

Baba Ganoosh



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！！



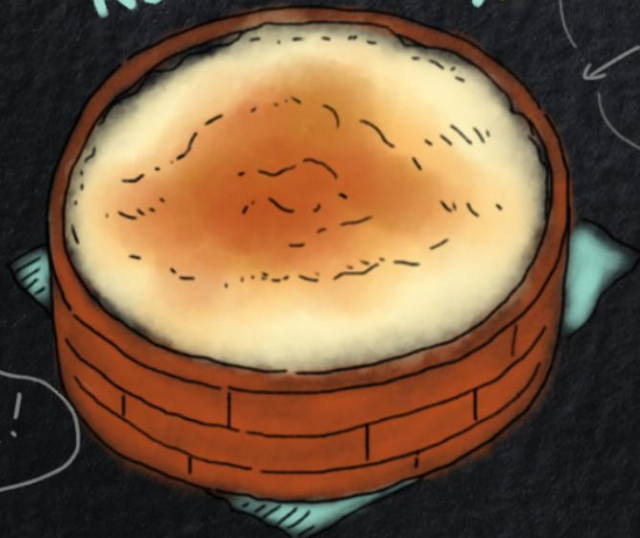
Molokhiya Soup



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！！

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。

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。

Kofta

肉汁たっぷり
ジューシー



スパイスとハーブで
火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！！

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！

Chef's Specials

米・ Pasta・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。

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...



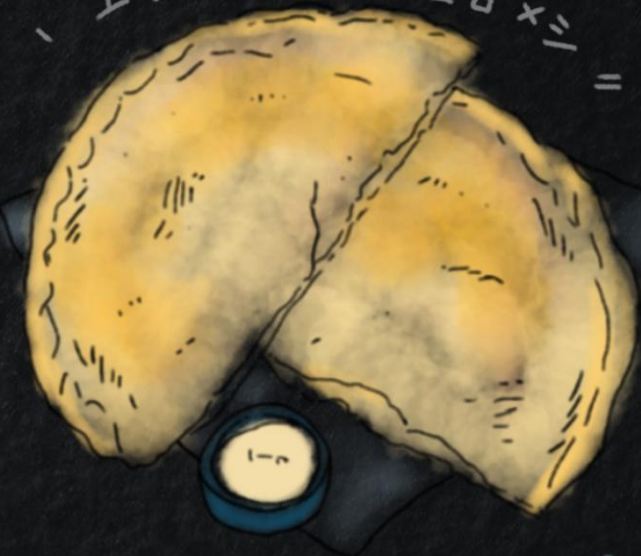
Koshari

冥府の神 アヌビス
ハワウシさんという
肉屋の人が発明して
自分の名前をつけた
んだとかも



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メシ



Hawawshi

↑
背徳の味だが、実は
ヴィーガン料理!!

パカッと蓋をあけると
ふわっとスパイスの
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。



Tajin

太陽神
ラー



Ra

Chef's Specials

Kebda Eskandarani



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。



Osiris

特別な日の
とっておきの
ごちそう!

冥界の王、オシリス

エジプト
アレクサンドリア市の
名物料理!

Alexandria



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!!

Baklava



フィロと呼ばれるうすいパイ生地をナッツをくるんぐ焼きあげ、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

かむ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

Fattah

