

Dinner A La Carte Menu

アラカルトメニュー

17:00 ~ 22:00 (21:00 L.O.)

〈¥500 Hors d'oeuvres〉 - ¥500おつまみ -

This is an appetizer made to go with our wine.

500円で楽しめる、当店のワインに合わせてお作りした自慢の前菜です。



Chicken Liver Mousse (With 4 baguette slices) 500

鶏のレバームース (バゲットスライス4枚付き)

臭みの少ない鶏のホワイトレバーを数種の洋酒で風味漬けたムースです。是非赤ワインと共に。

Sweet Potato Brulee 500

さつまいものブリュレ

さつまいもの優しい甘さとバターやクリーム、ブランデーの香りをキャラメリゼで閉じ込めました。

ワインのおつまみにも、デザートとしても食べられる一品です。

Low Temperature Roast Pork 500

低温ローストポーク

豚肉をニンニクとハーブで一晩マリネし、低温でじっくり火入れした、しっとり柔らかいローストポークです。

Caponata with Citrus honey 500

彩り野菜のカポナータ シトラスはちみつ風味

彩り野菜をスペイン産白ワインとイタリア産シトラスはちみつで風味を付け、トマトで煮込みました。

Bacon and Spinach Frittata 500

ベーコンとほうれん草のフリッタータ

ベーコンとほうれん草を使ったイタリア風卵焼きです。

Beef tendon stewed in tomato sauce 500

牛すじのトマト煮込み

牛すじがトロトロになるまで煮込み、

スパイシーなピクアルオリーブオイルで仕上げました。

Chilled Chicken with Basil Sauce 500

美桜鶏の冷製仕立て バジルソース

美桜鶏の胸肉を低温でじっくり火入れしました。

パサつかず、しっとりとした食感とバジルソースの爽やかさがマッチした一品です。

Caprese (Tomato, mozzarella cheese & basil) 500

ころころカプレーゼ

プチトマトとミニモッツァレラチーズのコロコロしたかわいいカプレーゼです。

マイルドな味わいのアルベキーナオリーブオイルで仕上げました。

Garlic Toast 500

ガーリックトースト

バゲットにガーリックオイルをしみこませて外はカリッ、中はふわっと焼きました。

Olives 500

オリーブ

<Combination>

盛り合わせ

Three kinds of appetizers 1300

前菜3種盛り合わせ

500円オードブルの中から好きなものを3つお選び下さい。

Five kinds of appetizers 2200

前菜5種盛り合わせ

500円オードブルの中から好きなものを5つお選び下さい。

〈Hors d'oeuvres〉 - 前菜 -

This is a slightly rich appetizer. Please try this one with a glass of wine!

ちょっとリッチな前菜です。こちらもぜひワインと共に。

Pâté de campagne 780

自家製パテ・ド・カンパーニュ

手間ひまかけてお作りした自慢のパテです。マスタードを付けてワインと共に。

Trippla 880

トリッパ

国産牛のハチノスを丁寧に下処理して作った、ホルモンのトマト煮込みです。

Fresh Jamon serrano 700

切りたて!!原木ハモン・セラノ

スペイン産の生ハムの原木から切りたてをご提供いたします。

Steamed Mussels with White Wine 980

ムール貝の白ワイン蒸し

ムール貝を当店の白ワインで香り高く蒸し上げました。是非バゲットと共に。

Sausage platter 1200

ソーセージ盛り合わせ

ブラックペッパー、ハーブ、チョリソーの3種類のソーセージ盛り合わせ

〈Ajillo〉 - アヒージョ -

A Spanish dish of ingredients cooked in olive oil with garlic and anchovies.

ニンニクとアンチョビ入のオリーブオイルで食材を煮たスペイン料理

Mushroom Ajillo 980

キノコのアヒージョ

3種類のキノコがたっぷり入ったアヒージョです。

Potato Ajillo 1100

インカのめざめのアヒージョ

甘くてしっとりした食感のインカのめざめがたっぷり入ったアヒージョです。

Seafood Ajillo 1580

シーフードのアヒージョ

Extra shrimp +200

魚介と殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプを使ったアヒージョです。 エビ1尾追加

バゲットと一緒にご注文するのを忘れずに。

〈Légumes〉 - サラダ -

Fresh vegetables purchased from the market are prepared while making the most of the flavor.

市場から仕入れたみずみずしい新鮮な野菜を素材の味を引き出しながら調理しました。



Cured Ham Salad Full 1200

生ハムサラダ

Half 700

スペイン産ハモン・セラーノとスペイン産オリーブオイルを使用したシンプルなサラダです。

Caesar Salad with Crispy Bacon Full 1780

肉厚グリルベーコンのシーザーサラダ

Half 900

カリカリに焼き上げたベーコンと自家製クルトンの食感が楽しい、チーズ入りのクリーミーなドレッシングで食べるサラダです。

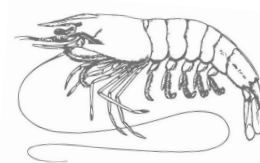
Bagna Càuda with Colorful Vegetables 1300

彩り野菜のバーニャカウダ

ニンニクとアンチョビをベースにしたクリーミーな温かいソースに、新鮮なみずみずしいお野菜を付けて食べるイタリア料理です。

〈Poisson〉 - 魚料理 -

These fish dishes are designed to allow you to fully enjoy our wines.
EKAのワインを存分に味わってもらうために作られたお魚料理です。



Salmon Carpaccio

1300

サーモンのカルパッチョ

サーモンを一晩マリネし、そこから熟成をかけた旨味が凝縮された一品です。

Bouillabaisse

1200～

ブイヤベース

お魚やエビや貝などの具材をトマトと一緒に煮込んだ魚介の旨味たっぷりのフランスの魚介鍋です。

1人前です。

Aquapazza

1980

金目鯛のアクアパッツァ

Extra Fish +400

金目鯛の切り身を使ったアクアパッツァです。1～2名様分です。

お魚1枚追加

Today's Aquapazza

2680～

本日のアクアパッツァ (一日限定3食)

小ぶりのお魚丸々一匹使ったアクアパッツァです。魚介の旨味が凝縮された一品です。

是非一度試していただきたい一品です。

〈Risotto〉 - リゾット -

This risotto is perfect for finishing off a meal or as a snack with wine.

最後のメヤ、ワインのおつまみにもピッタリなリゾットです。

Tomato Risotto 900

トマトリゾット

EKA特製のトマトソースで作ったリゾット。Simple is BEST.

Gorgonzola Risotto 1300

ゴルゴンゾーラリゾット

ゴルゴンゾーラを使ったリゾット。青カビのクセになる風味と、栗の風味と食感が絶妙。

仕上げのマロニエはちみつが全体をまとめ上げてくれます。是非フルボディの赤ワインと共に。

〈Bread〉 - パン -

Rye bread per person 280

ライ麦ブレッド一人前

ライ麦の風味と甘味、ザクっとしたクラストが特徴のパンです。

Baguette per person 260

バゲット一人前

お食事用やスープなどに浸して食べるのに丁度いいサイズのバゲットです。

4 slices of baguette 180

バゲット4枚スライス

レバームースなどにつけて食べる用の薄く4枚スライスされたバゲットです。

8 slices of baguette 280

バゲット8枚スライス

レバームースなどにつけて食べる用の薄く8枚スライスされたバゲットです。

〈Viande〉 -肉料理-

Our chef, who loves wine and meat, has created our signature meat dishes.
We are particular about the ingredients and take great care in preparing our dishes.

ワインと肉が大好きなシェフが作った当店自慢の肉料理です。
素材にこだわり、手間ひまかけてお作りしております。



Chicken Confit with Balsamic Sauce	Full 2200
美桜鶏のコンフィ バルサミコのソース	フル 350g
美桜鶏の胸肉をじっくり低温で火入れし、しっとりと仕上げました。	Half 1500
スペイン産赤ワインをふんだんに使ったバルサミコソースと共に。	ハーフ 180g

White Beans and Duck Cassoulet	2800
白インゲン豆と鴨のカスレ	
じっくりと火入れした柔らかい鴨のもも肉とコクのある白インゲン豆をトマトで煮込みました。	
時間をかけるからこそ深い味わいをお楽しみください。	

Roasted beef with EKA's special red wine sauce	Full 4400
国産牛のロースト EKA特製赤ワインソース	フル 300g
柔らかく肉の旨みたっぷりの国産牛を肉汁を逃さないようにじっくり焼き上げました。	Half 2600
スペイン産赤ワインをふんだんに使った特製赤ワインソースと共に。	ハーフ 150g

Roasted WAGYU Beef Filet with Truffle sauce Full 6000
A4黒毛和牛フィレ肉のロースト トリュフソース フル 120g
A4の国産黒毛和牛のフィレ肉をミディアムレアで仕上げました。 Half 3300
とても柔らかく上品な味わいのフィレ肉を、トリュフと特製のマデラソースで。 ハーフ 60g

Grilled WAGYU Beef Sirloin 8800
A4黒毛和牛サーロインのグリルステーキ 350g
A4の国産黒毛和牛のサーロインをシンプルにグリルしました。
塩と胡椒、わさびで柔らかい肉と上品な脂の旨味を存分に味わってください。

Roasted Vegetables Full 1800
季節野菜のロースト フル
3~4人前
毎日仕入れている新鮮な季節野菜をオーブンで焼き上げました。 Half 1100
じっくり火入れすることにより甘味の増した野菜たちです。 ハーフ 1~2人前
お肉の付け合わせに是非!!

〈Pasta〉 - パスタ -

This is EKA's signature pasta.

生パスタを使用したEKA特製の自慢のパスタです。

(ショートパスタは乾燥パスタを使用しております。)

※パスタ大盛り無料です。



Pomodoro with Fresh Tomatoes and Mozzarella Cheese 1300

フレッシュトマトとモッツァレラチーズのポモドーロ

シンプルにトマトと玉ねぎのおいしさを引き出した当店自慢のトマトソースのパスタ。

とろけたモッツァレラチーズと共に。

Vongole Bianco with Clams Steamed in Spanish White Wine 1400

スペイン産白ワインで蒸したアサリのボンゴレ・ビアンコ

スペイン産白ワインで蒸しあげたアサリを使った、旨味たっぷりのオイルパスタ。

Penne Arrabbiata 1400

ペンネアラビアータ

ニンニクの旨味と、鷹の爪の辛みが程よいトマトソースのアラビアータ。

ソースがよく絡むショートパスタ、ペンネリガーテで。

Cream Pasta with Norwegian Salmon, Mushrooms and Spinach 1480

サーモンとキノコとほうれん草のクリームパスタ

サーモンとキノコの旨味たっぷりのクリームパスタ。イクラを添えて。

Slow-cooked beef bolognese with Spanish red wine 1500

スペイン産赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉のボロネーゼ

じっくりソテーし甘味を引き出した野菜と牛肉を、贅沢に使用したスペイン産赤ワインで煮込みました。

トマトの程よい酸味と赤ワインの深み、肉と野菜のコクと旨味が凝縮されたボロネーゼです。

Pescatore with Soft shell Shrimp 1780

ソフトシェルシュリンプのペスカトーレ

殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプをはじめ魚介を贅沢に使ったトマトパスタ。
見た目にも美味しいパスタです。

Asakusa Bolognese 1880

浅草ボロネーゼ

当店の看板メニューの一つ。国産黒毛和牛の牛すじとスペイン産赤ワインを贅沢に使用し
和風なボロネーゼに仕上げました。
七種類の薬味で自分好みの味に変えてお楽しみ下さい。

Tagliatelle with Crab and Tomato Cream 1980

カニクリームのカリアテッレ

天使の海老の殻を贅沢に使用した特製アメリカースソースに、更にカニの身を贅沢に入れて仕上げま
した。

海老と蟹のエキスが凝縮された濃厚なソースを平打ちのカリアテッレで。

Spaghetti with sea urchin cream 2300

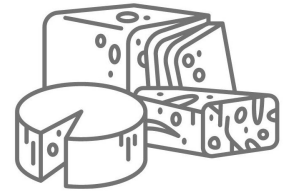
ウニクリームパスタ

雲丹を贅沢に使用した濃厚なカルボナーラ。まさに雲丹好きの為に作られた一品。

〈Fromage〉 - チーズ -

Have it with wine.

ワインのお供に。



Three Cheese Platter

1100

チーズ3種盛り

Five Cheese Platter

1480

チーズ5種盛り

Camembert

400

カマンベール

白カビ/まろやかな味わいで柔らかくクリーミー。

Parmigiano Reggiano

430

パルミジャーノレッジャーノ

ハード/濃厚で旨味が凝縮されている。

Mimolette

500

ミモレット

ハード/コクがあり、ワインとの相性も抜群。

Gorgonzola Piccante

500

ゴルゴンゾーラピカンテ

青カビ/クリーミーで塩味が強い。青カビタイプの中では比較的食べやすい。

Comte

650

コンテ

ハード/ナッツのような風味が特徴的。クセも少なめで食べやすい。