

Mineral Water

富士ミネラルウォーター 780ml Fuji Mineral Water 780ml	900
富士プレミアムスパークリングウォーター700ml Fuji Premium Sparkling Water 700ml	950

Coffee & Tea

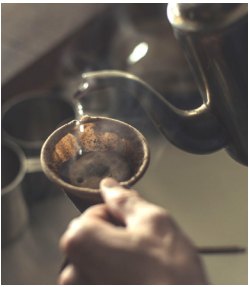
ドリップコーヒー Drip Coffee	900
アイスコーヒー Iced Coffee	900
カフェラテ Café Latte	950
エスプレッソ Espresso	Single 600 Double 1,000
ダージリン Darjeeling	900
アールグレイ Earl Grey	900
カモミール Chamomile	900
ミント Mint	900

Bistro NOHGA
Instagram



* 価格は全て税込表記です。ディナータイムは別途サービス料 10% 頂戴しております。
All prices are tax inclusive.10%Service Charge applies from Dinner time.
* お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
Driving under the inuence of alcohol is strictly prohibited.

< 連携先紹介 Neighbors Introductions >



●**燕木 Kabuki**
珈琲の焙煎所とチョコレート工房を併設する蔵前の珈琲・チョコレート店。珈琲&チョコレートのペアリングが楽しめる。ビストロ・ノーガでは、燕木珈琲の店主が時間帯に合わせてブレンド・焙煎した豆を挽いて、ビストロ・ノーガオリジナルブレンドの珈琲を提供しています。
A coffee and chocolate shop in Kuramae with a coffee roastery and chocolate workshop. You can enjoy the pairing of coffee and chocolate. At Bistro NOHGA, the owner of Kabuki Coffee grinds beans blended and roasted according to the time of day, and offers Bistro Nohga original blended coffee.



●**The Ethical Spirits (エシカル・スピリッツ)**
台東区蔵前で「隠れた才能をステージへ」という考えのもと、台東区・蔵前で、酒粕やカカオの外皮、生姜の葉などの未活用素材を活用したジン造りを行うスピリッツメーカー。
BistroNOHGA オリジナルカクテルの多くはエシカルスピリッツ様のジンから生み出されています。
A spirits manufacturer in Kuramae, Taito ward, Tokyo, that makes gin from rarely used materials such as sake lees (leftovers from the sake making process), cacao rinds, and ginger leaves--based on the idea of "bringing hidden talents to the stage."
Many of Bistro NOHGA's original cocktails are crafted from Ethical Spirits' gin.



●**浅草 栖 Asakusa SUMIKA**
秘書が選ぶ贈答用のクッキーを EC サイトにて販売。「接待の手土産セレクション 2023」 特選受賞。
BistroNOHGA 人気オリジナルノンアルコールカクテルのひとつには浅草栖オリジナル商品である「エルダーフラワーカモミールシロップ」を使用しております。
This beverage is known as "Secretary's choice of gift" and is sold on the EC site. Asakusa SUMIKA won a special award in the "Selection of Souvenirs for Business Entertainment 2023."
It's one of Bistro NOHGA more popular original non-alcoholic cocktails and contains "Elderflower Chamomile Syrup" (an Asakusa SUMIKA original product).



●**inclus (アंकリュ)**
台東区谷中にあるナチュラルワインショップ 兼 ブルアリーの inclus (アंकリュ)。
ナチュラルワインにインスピレーションを受けつつ、自由な発想のアルコールフリー (0.00%) ビールを製造。香料・保存料は使用せず、本物の麦芽・ホップに加えフルーツやボタニカルを贅沢に使用し、ノンアルとは思えないボディ感や奥行きのある味を目指しています。
Inclus is a natural wine store and brewery located in Yanaka, Taito-ward, Tokyo. Inspired by natural wine, the brewery produces alcohol-free (0.00%) beer. No flavors or preservatives are used and in addition to real malt and hops, fruits and botanicals are copiously utilized to give the beer a body and depth of flavor that one would find it hard to believe that it is non-alcoholic.

DRINK MENU
Summer

Glass Wine		
自然派ワイン、クラシックワイン、スパークリング各種 ご用意しております。レストランメンバーにお尋ねください。 We have a variety of natural wines and classic wines. Please ask the restaurant member.	880	～
Wine Pairing		
お料理に合わせたペアリングワイン Wine Set	3 Glass	4,000
	5 Glass	6,000

Sake		
日本酒 Sake	90ml	900 ～
お気軽にレストランメンバーにお声掛けください。 Please ask the restaurant member.		
日本酒 3 種飲み比べセット Sake Sampling Set (3Glass)	1,500	

Beer & Beer Cocktail		
キリンハートランド樽生 300ml Heartland	880	
シャンディ ガフ (ビール×自家製ジンジャーエール) Shandy Gaff (Beer×Ginger Ale)	1,100	
Whisky		
Straight / Rock / Soda(+220)		
白州 12 年 Hakushu aged 12 years	3,500	
白州 Hakushu	2,300	
響 Hibiki	2,300	
山崎 Yamazaki	2,300	
知多 Chita	2,000	
イチローズモルト モルト＆グレーン ホワイトラベル Ichiro's Malt Malt & Grain	1,300	

梅酒 Plum wine		
Glass 1,100		
自家製梅酒（ブランデーベース）Homemade Plum Wine（Brandy base）		
	毎年恒例シェフ特性の梅酒です。 今回は「ブランデー」で梅を漬け込みました。	
	This is the annual chef's specialty plum wine. This time, the plums are soaked in “brandy” .	

夏のカクテル ～ Summer Cocktail ～			
		Glass 1,100	
エメ Aimer			
台東区に蒸留所を構えるエシカルスビリッツのジン「Stage GIN」を使用した BistroNOHGA オリジナルカクテルです。チェリーやブルーベリー、カシスを使用し甘酸っぱい味わいに仕上げております。「aimer」はフランス語で「愛する」。「愛」に溢れた夏の想い出になりますように。			
Bistro NOHGA's original cocktail using Stage Gin, an ethical spirit gin from Taito Distillery. Cherry, blueberry, and black currant are used to create a sweet and sour flavor. Have a summer filled with love.			

オリジナルカクテル Original Cocktail		
L ... 低アルコールカクテル Low alcoholic cocktail ノンアルコールカクテルとしてもご用意できます Can be prepared as "non-alcoholic cocktails".		
	自家製レモンシロップサワー Homemade Lemon Syrup Sour (Japanese Spirits, Homemade Lemon Syrup, Soda)	880
	ノーガのお茶ハイ NOHGA's Black Tea Cocktail (Black Tea, Lemon, Vodka)	880
	辛口！自家製ジャンジャンブルサワー Spicy! Homemade Ginger Sour (Japanese Spirits, Homemade Ginger Syrup, Lyme, Soda)	880
	ほろ苦！大人のカンパリフレスカ Bittersweet! Grown-up's Campari Fresca (Campari, Orchid, Lemon, Tonic)	880
	スカーレットフィズ Scarlet Fizz (LAST ELEGANT Gin, Strawberry, Mint, Soda)	880
	トロピカルカクテル！クールコロン Tropical Cocktails! Cool Cologne (REVIVE from Hoegaarden Gin, Pineapple, Orange, Ginger Ale)	880

ノンアルコールカクテル Non-Alcoholic Cocktail		
	自家製生姜のスパイシージンジャーエール Homemade Spicy Ginger Ale (Homemade Ginger Syrup, Lyme, Soda)	880
	キャリールミナ Carry Lumine (Pineapple, Cherry Plume, Elderflower Chamomile Syrop, Soda)	880
	浅草 栖 エルダーフラワーカモミールブルー Asakusa SUMIKA Elderflower Chamomile Blue (Elderflower Chamomile Syrop, Orange, Lemon, Blue Curacao, Mint, Soda)	880
	ノンアルコールシャンディガフ Non-alcoholic Shandy Gaff (Homemade Ginger Syrop, Non-Alcoholic Beer, Lyme)	1,000

Soft Drink		
伊藤農園 みかん 100% ピュアジュース / 和歌山県 100% Pure Orange Juice from Ito farm / Wakayama JAPAN	900	
安曇野スイス村ワイナリー りんごジュース サンふじ / 長野県 Azumino Swiss Village Winery Apple Juice “Fuji” / Nagano JAPAN	900	
コカ・コーラ Coca Cola	700	

ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer

350ml 880

通常のビールと異なりフルーツやボタニカルを多用する事によってノンアルコールとは思えないボディ感や個性的な味わいをお楽しみいただけるノンアルコールクラフトビールです。

Unlike regular beer, this non-alcoholic craft beer is made with fruits and botanicals to give it a body and unique flavor that you would not expect from a non-alcoholic beer.

京番茶ベルガモットサワー KYO-BANCHA BERGAMOT SOUR

A glass of dark beer with a label that says "INCLUS" in large white letters. Below it, in smaller red letters, it says "BATCH #10 KYO-BANCHA BERGAMOT SOUR". The background of the label is a dark, textured image.

京都府宇治田原町の炒り番茶とベルガモットピューレのスムージーでサワーな組み合わせ。吉と出るか、狂と出るか。紙一重な運命は君のもの。

A smoky and sour combination of roasted bancha tea and bergamot puree from Uji-Tawaracho, Kyoto.

Will this concoction result in a benefit or a disadvantage?

There is a destined razor-thin difference that is in your hand.

ナイアガラ&マンゴーヘイジー NIAGARA & MANGO HAZY

A glass of light-colored beer with a label that says "INCLUS" in large white letters. Below it, in smaller red letters, it says "BATCH #9 NIAGARA & MANGO HAZY". The background of the label is a light, textured image.

長野県塩尻桔梗々原産のナイアガラ（白ブドウ）のストレートジュースにマンゴーピューレ。柔らかいマウスフィールのためのココナッツ。

上品でトロピカルなボディに最先端のホップオイルを乗せて、夏休みの計画を始めちゃう？

Straight juice of Niagara (white grapes) from Shiojiri Kikyo-nara, Nagano, with mango puree. Coconut for a soft mouthfeel. With a classy, tropical body and a cutting-edge hop oil on top, will you start planning your summer vacation?

クラフトジン Craft Gin		Soda or Tonic
ステージジン - ステージ&TRD セカンドアニバーサリー Stage GIN - Stage & TRD 2nd Anniversary		1,000
<p>クスノキ科の「クロモジ」やニオイアヤメの根「オリスルート」、「フェイジョア」、喜界島の在来柑橘「シークー」などをキーボタニカルに使用。甘く芳醇な花の香り、飲み口は爽やか。</p> <p>The key botanicals used are the camphoraceous “Kuromoji” , the root of the Japanese iris “Orris root” , ‘Feijoa’ , and the indigenous citrus “Shikoo” from Kikai Island. It has a sweet, mellow floral aroma and a refreshing taste.</p>		
ラストエレガント Last ELEGANT		1,000
<p>捨てられるはずだった鳥取県「千代むすび酒造」の酒粕とラベンダーやハイビスカスティーなど 10 種のボタニカルと合わせて蒸留。その名にふさわしい絢爛豪華な香水のような華やかでスパイシーな味わい。</p> <p>It is distilled from sake lees from the Chiyomusubi Sake Brewery in Tottori Prefecture, which would otherwise have been thrown away, combined with 10 botanicals, including lavender and hibiscus tea. It has a gorgeous, spicy flavor like a gorgeous perfume that lives up to its name.</p>		
ラストエリジウム Last ELYSIUM		1,000
<p>すてられるはずだった佐賀県「天吹酒造」の酒粕と 3 種の柑橘類と生姜の葉、カモミールなどのボタニカルと合わせて蒸留。青々とした爽やかなジン。</p> <p>Distilled with sake lees from the Amabuki Sake Brewery in Saga Prefecture, which would otherwise have been thrown away, along with three types of citrus fruits and botanicals such as ginger leaves and chamomile. A lush and refreshing gin.</p>		

季の美 KINOBI	1,100
ライスビリッツを原酒に緑茶、赤紫蘇、笹の葉など日本ならではの素材を使用した京都のクラフトジン。柑橘の爽やかな香り、ほんのりスパイシーな味わい。	
A Kyoto craft gin made with rice spirits as the base alcohol and uniquely Japanese ingredients such as green tea, red shiso, and bamboo grass leaves. Refreshing citrus aroma, slightly spicy flavor.	