

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ボトル 330ml Heartland Bottle 330ml	850
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

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	

夏のカクテル ～ Summer Cocktail～		
エメ Aimer		Glass 1,200
	台東区に蒸留所を構えるエシカルスピリッツのジン「REVIVE FROM WAKAZE」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」に溢れた夏の思い出になりますように。 BistroNOHGA's original cocktail using REVIVE FROM WAKAZE, 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			
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)		ノーガのお茶ハイ NOHGA's Black Tea Cocktail (Black Tea, Lemon, Vodka)
	950		950
	Bistro NOHGA 自家製ジンジャーサワー Bistro NOHGA Homemade Ginger Sour (Japanese Spirits, Homemade Ginger Syrup, Lyme, Soda)		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)
	950		950

サングリア Sangria		Red or White
		Glass 950
「浅草栖」のエルダーフラワーカモミールシロップとビストロ・ノーガ自家製の「レモンコンフィ」、「オレンジコンフィ」を使用したサングリアを期間限定でリリースいたします。 白ワインベースと赤ワインベース、お好みの方をお選びください。		
		
For a limited time only, we will be offering a sangria crafted with elderflower chamomile syrup from Asakusasu, with homemade lemon and orange confit from BistroNOHGA. Please select either a white wine base or a red wine base, according to your preference.		

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)		キャリールミナ Carry Lumine (Pineapple, Cherry Plume, Elderflower Chamomile Syrup, Soda)
	950		950
	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 Syrup, Orange, Lemon, Blue Curacao, Mint, Soda)		ノンアルコール シャンディガフ Non-alcoholic Shandy Gaff (Homemade Ginger Syrup, Non-Alcoholic Beer, Lyme)
	950		950

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	
	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.
ピナ&ココ ヘイジー PINA&COCO HAZY	
	ブレンダーでジュースにした本物のパイナップルをたっぷりココナッツ。ラムを足したらピニャコラーダ！それにしても、パイナップルを買いに行く日はいつも雨なのはなぜ？？あの歌のせい？？ESCAPE! Loads of authentic pineapple--juiced in a blender--with coconut. Pour in some rum and it's a pina colada! But why is it always raining on the day we go pineapple shopping? Because of that song? ESCAPE!!!

クラフトジン Craft Gin	Soda or Tonic
ラストエレガント Last ELEGANT	1,100
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。 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.	
ラストエリジウム Last ELYSIUM	1,100
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。 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.	
季の美 KINOBI	1,200
ライスピ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.	

エシカルジン LAST ジンソーダ Ethicalgin LAST ELEGANT		1,000
	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。ベーススピリッツに甘く華やかな香りの酒粕焼酎を贅沢に使用した、世界に評価されるその味わいを「まずは一杯」と、より多くの方に、より気軽に味わっていただきたい思いから、エシカル・スピリッツ初となるソーダ缶を製造しました。 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. We have created our first soda can of Ethical Spirits, using a generous amount of sweet and fragrant sake lees shochu as the base spirit. Our goal is to share the world-renowned flavor of this spirit with as many people as possible, allowing them to enjoy it more casually starting with just one glass.	



●蕪木 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、蕪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.

POP-up Bar

DRINK MENU

Summer



Bistro NOHGA
Instagram

BISTRO NOHGA

*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.