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。 880〜
We have a variety of natural wines and classic wines.
Please ask the restaurant member.

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 90ml 1,000
Sake

日本酒3種飲み比べセット 1,500
Sake Sampling Set (3Glass)

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.

Beer & Beer Cocktail

キリンハートランド樽生 300ml 880
Heartland

シャンディガフ (ビール × 自家製ジンジャーエール) 1,100
Shandy Gaff (Beer × Ginger Ale)

Whisky

Straight / Rock / Soda(+220)

白州 2,300
Hakushu

響 2,300
Hibiki

山崎 2,300
Yamazaki

知多 2,000
Chita

イチローズモルト 1,300
モルト & グレーン ホワイトラベル
Ichiro´s Malt Malt & Grain

Soft Drink

伊藤農園 みかん100% ピュアジュース / 和歌山県 900
100% Pure Orange Juice from Ito farm / Wakayama JAPAN

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 900
Azumino Swiss Village Winery Apple Juice "Fuji" / Nagano JAPAN

コカ・コーラ 700
Coca Cola

7 周年記念カクテル 〜7th Anniversary Cocktail〜

Glass 1,200

Bistro NOHGA 2025

台東区・蔵前に店を構えるエシカル・スピリッツのシグネチャージンの 1 つ LAST ELYSIUM と浅草 栖のエルダフラワーカモミールシロップをベースとし、自家製のジンジャーシロップ・オレンジ・レモンのコンフィを使用した 7 周年記念カクテルです。

This 7th-anniversary cocktail is based on LAST ELYSIUM, one of the signature Gin from Ethical Spirits, located in Kuramae, Taito Ward. It features elderflower chamomile syrup from ASAKUSA SUMIKA and is topped with homemade ginger syrup, as well as orange and lemon confit.

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".

L 自家製レモンシロップサワー
Homemade Lemon Syrup Sour
(Japanese Spirits, Homemade Lemon Syrup, Soda)
950

ノーガのお茶ハイ
NOHGA's Black Tea Cocktail
(Black Tea, Lemon, Vodka)
950

L Bistro NOHGA 自家製ジンジャーサワー
Bistro NOHGA
Homemade Ginger Sour
(Japanese Spirits, Homemade Ginger Syrup, Lime, Soda)
950

ノーガのモヒート
NOHGA´s Mojito
(LAST ELYSIUM Gin, Mint, Syrup, Lime, Soda)
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 Asakusa SUMIKA, 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エール
Homemade Spicy Ginger Ale
(Homemade Ginger Syrup, Lime, Soda)
950

ポム・ルージュ
Pomme Rouge
(Grenadine, Apple juice, Soda)
950

浅草栖
エルダーフラワーカモミール
Asakusa SUMIKA
Elderflower Chamomile
(Elderflower Chamomile Syrup,Orange, Lemon, Mint, Soda)
950

ノンアルコール
シャンディガフ
Non-alcoholic Shandy Gaff
(Homemade Ginger Syrup, Non-Alcoholic Beer, Lime)
950

ノンアルコールクラフトビール Non-Alcoholic Craft 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.

四万十ぶしゅかん SHIMANTO-BUSHUKAN HAZY WIT

日本最後の清流「四万十川」が流れる高知県四万十市で愛されている「四万十ぶしゅかん」。
それがなぜ上野桜木の秋の風物詩かって？
それは OKATTE さんが激プッシュしているからさ！
そりゃあ、入れない訳にはいかないよね！

Bushukan is a beloved orange from Shimanto City, Kochi Prefecture, home to Japan's pristine Shimanto River.
Why is this a seasonal autumn sight in Ueno Sakuragi?
That's because it is a good recommendation by OKATTE

モモ＆タマルエール フォーハーモニー MOMO & TAMAR ALE FOR HARMONY

屋根も壁も吹き飛んだ空の下、モモとタマルは何を想う。
風にまじる果実の香りと、遠い記憶。ずっと昔の、そのまた昔。グラスを交わす、二人きり。

Beneath a sky where roof and walls have blown away,
What do Momo and Tamar see?
A breath of fruits in the wind - a memory from ages past.
Two glasses touch - no one else, only them.

クラフトジン Craft Gin

Soda or Tonic

ラストエレガント 1,100
Last ELEGANT

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 1,100
Last ELYSIUM

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 1,200
KINOBI

ライス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.

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

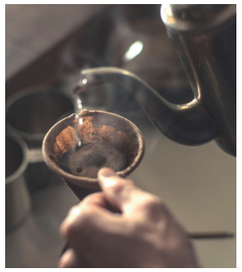
Coffee & Tea

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＞



●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（アンクリュ）

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 (アンクリュ)。
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.

BISTRO NOHGA

DRINK MENU *Autumn*