

一日の活力につながる食をお届けする「Bistro NOHGA（ビストロ・ノーガ）」。  
この地域からの食材を中心に、生産者の顔が見えなるべく自然な製法で作られた  
こだわりのコンテンポラリー料理を、驚きと感動とともにご提供します。

Bistro NOHGA delivers food that will energize you for the day.  
Using ingredients from the local area, the restaurant serves contemporary cuisine made  
with natural methods by personally identifying producers, and will surprise and inspire you.

## Appetizers

豚肉のリエット 3piece Pork Rillettes	740
オリーブ Olives	650
漬物 2種 ～郡司味噌漬物店～ Japanese Pickles ~ Gunji Miso and Tsukemono ~	650
季節野菜のマリネ ～伊勢音の出汁～ Pickled Seasonal Vegetables ~ Iseoto's Bouillon ~	1,000
<b>N</b> フォアグラのテリーヌとレモンのプレッセ、コンフィチュールとブリオッシュと一緒に Foie gras Terrine with Lemon Pressé, with Confiture and Brioche	2,300
人参のマリネ、オレンジとコリアンダー風味 Marinated Sliced Carrot with Orange and Cilantro	740
<b>N</b> フルーツトマトと苺と Burrata チーズ Fruit Tomato with Strawberry and Burrata Cheese	1,800
太田ベーコンで巻いた豚肉のテリーヌ Pork Terrine Rolled with Ota Bacon	1,400
鶏レバーのムース Chicken Liver Mousse	740
タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,350
菜の花のマリネと唐墨 Canola flowers dressed with dried mullet roe	980
ホワイトアスパラガスのオランダーズソース White Asparagus with Hollandaise Sauce	1,200
<b>Hot Appetizers</b>	
短角牛のソーセージ "Tankaku Beef" Sausage	1,800
<b>N</b> 稚鮎のベニエときゅうりのマリネ Young Sweetfish beignets with Marinated Cucumber	1,380
新じゃが芋のニョッキ、パルメザンチーズのクリームソース Potato Gnocchi with Parmesan Cheese Cream Sauce	1,380
<b>N</b> 芽キャベツのフリット Brussels Sprouts Frit	880
オニオンヌーボーのロースト Roasted Onion Nouveau	980
<b>N</b> 玉ねぎ・オリーブ・アンチョビのプロヴァンス風～ピサラディエール～ Provence-style Onion, Olive and Anchovy ~ Pissaladière ~	1,380
スペイン風オムレツ Spanish Omelette	1,350
ホタルイカとブロッコリーのアヒージョ Firefly Squid and Broccoli Ajillo	1,380
熟成芋のフライドポテト、燻製の香りで Aged French Fries, with a Smoked Aroma	1,280

**N** …おすすめメニュー

## Salad

<b>N</b> 太田ハムとアボカド マッシュルームの味噌サラダ Ohta's Ham, Cheese, and Mushroom Salad with Miso Dressing	ハーフ 1,300 / 1,850
しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜的オリエンタル風サラダ Chicken Breast with an Asian-Style Cilantro Salad	ハーフ 1,200 / 1,750

## Pasta

トマトとオリーブ・アンチョビのスパゲッティ Tomato and Olive Anchovy Spaghetti	2,300
桜エビと春キャベツのスパゲッティ Sakura Shrimp and Spring Cabbage Spaghetti	2,700
<b>N</b> 太田ベーコン入りのカルボナーラ Carbonara with Ota Bacon	2,400

## Main Dishes

本日の鮮魚料理 Fish of the Day	2,950
<b>N</b> 霧島豚肩ロース肉のコンフィ、柑橘のマルムラードと季節の野菜を添えて Kirishima Pork Shoulder Roast Confit with Citrus Marmalade and Seasonal Vegetables	3,300
大山鶏胸肉のピヤール風、なめらかなポテトピューレとエンダイブのサラダと一緒に Daisen Chicken Breast Paillard-Style, with a Potato Puree and Endive Salad	2,850
山形県産平田牧場の金華豚ロース肉のロースト Roasted Kinka Pork Loin from Hirata Farm, Yamagata Prefecture	4,000
黒毛和牛サーロインのロースト、味噌とデュカを塗して Roasted Wagyu Sirloin, Coated with Miso and Duca	(120g) 5,900 (200g) 8,700

## Prosciutto , Cheese , Bread

イベリコ豚の生ハム Iberico Prosciutto Ham	1,550
東京ビーフの生ハム Tokyo Beef Prosciutto	1,700
生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	2,200
チーズ 2 種 Two Kinds of Cheese	1,480
パン 4 pieces ～浅草マニファクチュア～ Bread 4pieces ~ Asakusa Manufacture ~	480
薄切りバゲット 4piece Thinly Sliced Baguette	220
※バター Butter (+150) オリーブオイル Olive Oil (+150)	

## SEASONAL TASTING DINNER COURSE

7,700

### Amuse Bouche

本日のアミューズ

### Appetizer

タスマニアサーモンと春豆のショーフロワ、サラダを添えて  
Tasmanian Salmon and Spring Beans "Chaud-Froid" with Salad

### Hot Appetizer

ムール貝と豚足・ポルチーニのラヴィオリ、ブイヨン仕立て  
Mussels, Pig's Feet and Porcini Mushroom Ravioli with Bullion

### Fish

(+1,100 円でご用意いたします)

(We will Prepare an Additional +1,100 JPY)

桜カジキのグリエ、芹と太白胡麻油のグリビッシュ クレソンのサラダを添えて  
Grilled "Sakura Marlin," Served with Japanese Parsley and White Sesame Oil Gribiche  
with Watercress salad

### Main Dish

山形県産平田牧場の金華豚ロース肉と熟成じゃが芋のロースト、蒔の臺の香りを添えて  
Roasted Kinka Pork Loin from Hirata Farm, Yamagata Prefecture  
and Matured Potatoes with the Flavor of Butterbur Sprouts  
or  
黒毛和牛サーロインのロースト、味噌とデュカを塗して (+2,200)  
Roasted Wagyu Sirloin, Coated with Miso and Dukkah

### Dessert

苺とフロマージュブランのエスプーマ ～クレームダンジュ～  
Strawberry and Fromage Blanc Espuma ~ Crémet d'Anjou~

パン ～浅草マニファクチュア～  
Bread ~ Asakusa Manufacture ~

蕪木珈琲 / 紅茶 / カフェラテ (+220)  
Kabuki Coffee / Tea / Café Latte

「Bistro NOHGA」では、日本の四季を感じる旬の食材を積極的に活用するほか、食事と相性のよいナチュラルワイン、日本酒も多数ご用意しています。心も体も喜ぶ美味しいものを、お好みに合わせてお楽しみください。

Bistro NOHGA actively uses seasonal ingredients that reflect the four seasons of Japan.  
We also have a large selection of natural wines and sake that go well with our food.  
Please enjoy delicious food that will please both your body and mind, according to your preferences.

## Desserts

NAKAMURA TEA LIFE STORE の抹茶のバスク風チーズケーキ Basque Cheesecake with Matcha from "NAKAMURA TEA LIFE STORE"	880
ダンデライオンチョコレートのカカオニブを使ったブランマンジェ ベリーを乗せて Blancmange with Dandelion chocolate cacao nibs with Berry	1,380
<b>N</b> 蕪木コーヒーを使ったエクレア仕立て KABUKI Coffee Eclairé	1,280
苺とフロマージュブランのエスプーマ ~クレームダンジュ~ Strawberry and Fromage Blanc Espuma ~ Crêmet d'Anjou~	1,450

## Coffee(KABUKI) & Tea

<b>N</b> 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 (HOT/ICE) 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

- \* 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.  
\* 産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。  
Please note that menu is subject to change due to production conditions.  
\* 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にスタッフにお申しつけください。  
If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order.  
\* 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.

DINNER MENU  
Spring

BISTRO NOHGA