

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。

**N** …おすすめメニュー

## Appetizers

豚肉のリエット 3 piece Pork Rillettes	680
オリーブ Olives	550
漬物 2 種 ~郡司味噌漬物店~ Japanese Pickles ~Gunji Miso and Tsukemono	550
季節野菜のピクルス Pickled Seasonal Vegetables	900
<b>N</b> 太田ベーコンで巻いた、パテドカンパーニュ Pate de Campagne Rolled with "Ota" Bacon	980
タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,200
南瓜のニョッキ、ブルーチーズのクリームソース Pumpkin Gnocchi, with Blue Cheese Cream Sauce	1,380
<b>N</b> トリッパと白いんげん豆のトマト煮 Tripe and White Kidney Beans Simmered in Tomato Sauce	1,200
茸のフリカッセ Mushrooms Fricassee	1,380
<b>N</b> 熟成芋のフライドポテト、燻製の香りで Aged French Fries, with a Smoked Aroma	1,180
アイの米を使ったひと口焼きリゾット、伊勢音の出汁と一緒に Bite-Sized Grilled Risotto from Ai's Rice, with Iseoto's Broth	680

## Salad

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 1,100 / 1,650
<b>N</b> しっとり火を入れた鶏胸肉と香菜のオリエンタル風サラダ Chicken Breast with an Asian-Style Cilantro Salad	ハーフ 1,100 / 1,650

# BISTRO NOHGA

## Main Dishes

本日の鮮魚料理 Fish of the Day	2,700
国産鴨肉ときたあかりのパートブリックと白いんげん豆のトマト煮 Domestic Duck, Kitaakari Partobrik and White Kidney Beans Simmered in Tomato	2,850
<b>N</b> 松阪豚ひき肉と茸のカイエット、生姜香るソースとじゃが芋のピューレを添えて Matsusaka Minced Pork and Mushroom Caillete with Ginger Sauce and Potato Puree	2,980
仔牛のクリーム煮 ~ブランケットドヴォー~ Veal Simmered in Cream ~Blanquette de Vaux~	3,600
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 from Tokyo, Coated with Miso and Duca	(120g) 5,900 (200g) 8,700

## Prosciutto, Cheese, Bread

イベリコ豚の生ハム Iberico 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	1,980
チーズ 2 種 Two Kinds of Cheese	1,480
パン 3 pieces ~浅草マニファクチュア~ Bread 3pieces ~ Asakusa Manufacture ~	380
バター Butter	150
オリーブオイル Olive Oil	150

## 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	2,200
豚肉のサルシッチャとトレビスのスパゲティ Pork Salsiccia and Trevis Spaghetti	2,100
<b>N</b> 太田ベーコンとボルチーニ茸のクリームソーススパゲティ Ohta's Bacon and Porcini Mushroom Cream Sauce Spaghetti	2,400

## SEASONAL TASTING DINNER COURSE

6,800

### Amuse Bouche

本日のアミューズ

### Appetizer

ポワロー葱のプレッセと鶏レバーのムース、  
トリュフのヴィネグレットソース  
Poirot Leek Presse, Chicken Liver Mousse, Truffle Vinaigrette Sauce

### Hot Appetizer

ポーチドエッグと生ハムを乗せた茸のタルト  
Mushroom Tart Topped with Poached Egg and Prosciutto

### Fish

(+1,100 円でご用意いたします)

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

鯖のコンフィ、マスタードと柿のピューレと一緒に  
Spanish Mackerel Confit, with Mustard and Persimmon Puree

### Main Dish

国産鴨胸肉のローストに旬の野菜を添えて  
Roasted Domestic Duck Breast with Seasonal Vegetables  
or  
東京都産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 from Tokyo, Coated with Miso and Duca

### Dessert

栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム ~モンブランのイメージで~  
Chestnut Espuma and Meringue Ice Cream ~ Image of Mont Blanc ~

パン ~浅草マニユファクチュア~  
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、クラフトビール、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。

## Desserts

本日のデザート Dessert of the Day	950
バスク風チーズケーキとジャージー牛乳のソルベ Basque Cheesecake and Jersey Milk Sorbet	1,200
キャラメルのカレームブリュレとプラリネのアイスクリーム Caramel Creme Brulee and Praline Ice Cream	1,200
<b>N</b> 紅玉のタルトタタン バニラアイスクリームと一緒に "Kougyoku" Tart Tatin with Vanilla Ice Cream	1,200
栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム ~モンブランのイメージで~ Chestnut Espuma and Meringue Ice Cream ~ Image of Mont Blanc ~	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
ダーズリン 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.

\* 地域のお米マイスターに厳選していただいたお米を仕入れて使用しています。

We use rice carefully selected by local rice masters.

\* 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 influence of alcohol is strictly prohibited.

## DINNER MENU

Autumn

BISTRO NOHGA