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、生産者の顔が見える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 3 piece 740
Pork Rillettes

アボカドのヴァカモレをカナッペに乗せて 740
Guacamole on Canapé

鮎のリエット、ルヴァンカンパーニュと一緒に 980
Sweetfish Rillette and Levain Campagne

オリーブ 650
Olives

漬物２種　～郡司味噌漬物店～ 650
Japanese Pickles ~Gunji Miso and Tsukemono

季節野菜のマリネ　～伊勢音の出汁～ 1000
Marinated Seasonal Vegetables ～ ISEOTO Soup Stock ～

人参のマリネ、オレンジとコリアンダー風味 740
Marinated Sliced Carrot with Orange and Cilantro

苺とフルーツトマトとブッラータチーズ 1800
Strawberries, Fruit Tomatoes and Burrata Cheese

国産豚のフロマージュ・ド・テット、ラヴィゴットソースを添えて 1380
Domestic Pork "Fromage de Tête" with Ravigote Sauce

鮮魚のカルパッチョ、鮎の魚醤を使ったビネグレットソース　ハーブと一緒に 1380
Fresh Fish Carpaccio, Vinaigrette Sauce mixed with Ayu Sweetfish Sauce

タスマニアサーモンのコンフィと新玉葱のヴルーテ、レモンの香り 1450
Tasmanian Salmon Confit served with Spring Onion Puree and Lemon Flavor

デュカとマスタードを塗した鴨ひき肉とフォアグラのソシソン 2400
Ground Duck glazed with Dukkah and Mustard Sauce, served with Foie Gras Saucisson

Hot Appetizers

岩手県花巻産　短角牛のソーセージ 1800
Hanamaki Shorthorn Beef Sausage Originated from Iwate Prefecture

房総猪のにんにくコンフィ入りソーセージ 2500
"Boso Boar" Sausage with Garlic confit

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 1380
New Potatoes Gnocchi with Parmesan Cheese Cream Sauce

芽キャベツのフリット 880
Brussels Sprout Fritters

熟成芋のフライドポテト、燻製の香りで 1280
Aged French Fries, with a Smoked Aroma

焼きロメインレタス、太田ベーコンとパルメザンチーズ 1380
Grilled Romaine Lettuce, Ohta Bacon and Parmesan Cheese

太田ベーコンと新玉葱・新じゃが芋のスペイン風オムレツ 1350
Spanish-Style Omelet with Ota Bacon, New Onions, and New Potatoes

蛍烏賊・ブロッコリー・トマト・マッシュルームのアヒージョ 1600
Firefly Squid, Broccoli, Tomato and Mushroom Ajillo

Salad

太田ハムとアボカド マッシュルームの味噌サラダ ハーフ1300 / 1850
Ohta´s Ham, Cheese, and Mushroom Salad with Miso Dressing

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 ハーフ1200 / 1750
Chicken Breast with an Asian-Style Cilantro Salad

Pasta

太田ハムのソーセージを使った大人のナポリタン 2300
Adult Napolitan Pasta with Ota Ham Sausage

豚肉のサルシッチャとトレビスのスパゲティ 2400
Pork Salsiccia and Trevis Spaghetti

和牛挽肉と椎茸のボロネーズスパゲティ 2600
Bolognese Spaghetti with Ground Wagyu Beef and Shiitake Mushrooms

桜エビと春キャベツのスパゲティ 2700
Sakura Shrimp and Spring Cabbage Spaghetti

Main Dishes

本日の鮮魚料理 2950
Fish of the Day

仔羊肩肉のトマト煮　蕪と季節の野菜と一緒に　～ナヴァラン　ダニョー ～ 3600
Lamb shoulder simmered in Tomato with Turnip and Seasonal Vegetables～ Navarin d'Agneau ～

いわいどりもも肉のコンフィと新じゃが芋のリヨネーズ風 3200
Iwaidori Chicken Thigh Confit and New Potato Lyonnaise Style

塩麹を付けた山形県産平田牧場の金華豚ロース肉のロースト 4000
Roasted "Kinka Pork" Loin originated from Hirata Farm in Yamagata Prefecture, glazed with Shio-koji

黒毛和牛サーロインのロースト、山葵風味のジュを添えて （120g）5900 （200g）8700
Roasted Japanese black Wagyu sirloin served with wasabi juice

Prosciutto , Cheese , Bread

フランス・バイヨンヌの生ハム 1400
French Bayonne Prosciutto

スペイン産イベリコ豚の生ハム 1550
Spanish Iberian Pork Prosciutto

東京ビーフの生ハム 1700
Tokyo Beef Prosciutto

生ハムの盛り合わせ 2500
Assorted Prosciutto

チーズ２種 1580
Two Kinds of Cheese

パン４pieces　～浅草マニファクチュア～ 480
Bread 4pieces ～ Asakusa Manufacture ～

薄切りバゲット　4piece 220
Thinly Sliced Baguette

※バター Butter (+150 JPY)　オリーブオイル Olive Oil (+150 JPY)

… 小麦使用メニュー Wheat
… くるみ使用メニュー Walnuts
… 卵使用メニュー Egg
… 落花生使用メニュー Peanuts
… えび使用メニュー Shrimp
… かに使用メニュー Crab
… 乳使用メニュー Milk
… そば使用メニュー Buckwheat

* 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にメンバー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.

SEASONAL TASTING DINNER COURSE

7700

Amuse Bouche
本日のアミューズ

Appetizer
タスマニアサーモンのコンフィと新玉葱のヴルーテ、レモンの香り
Tasmanian Salmon Confit served with Spring Onion Puree and Lemon Flavor

Hot Appetizer
ムール貝と豚足・ポルチーニ茸のラヴィオリ、ブイヨン仕立て
Mussels, Pork Trotter, and Porcini Mushrooms Ravioli in a Clear Bouillon

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 Swordfish, Japanese Parsley and White Sesame Oil Gribiche Served with Watercress Salad

Main Dish
仔羊ロース肉のロースト、季節の野菜とジュを添えて
Roasted Lamb Loin, Served with Seasonal Vegetables and Jus
or
黒毛和牛サーロインのロースト、山葵風味のジュを添えて（+2,200 円）
Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin Served with Wasabi Flavored Jus (+2,200JPY)

Dessert
苺とホワイトチョコレートのエスプーマ
緑茶のアイスクリームと一緒に
Strawberry and White Chocolate Espuma Served with Green Tea Ice Cream

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

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

「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

国産レモンを使った、ケークシトロン　レモンのクリームと一緒に Lemon Pound Cake Made from Domestic Lemon, Served with Lemon Cream	1280
バスク風チーズケーキと蕪木コーヒーのソルベ sque Cheesecake and Kabuki Coffee Sorbet	1380
苺とホワイトチョコレートのエスプーマ　緑茶のアイスクリームと一緒に Strawberry and White chocolate Espuma served with Green Tea Ice cream	1450
アイスクリーム各種 Ice Cream Varieties	740

Coffee(KABUKI) & 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 (HOT/ICE) Café Latte		950
エスプレッソ Espresso	Single Double	600 1000
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メンバー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