














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 Pork Rillettes	740
 アボカドのヴァカモレのブルスケッタ Avocado Guacamole Bruschetta	740
 蛸のガリシア風 Galician-style octopus	1280
 フルーツトマトとバジル、ブルラータチーズ Fruit Tomato, Basil, Burrata Cheese	1800
 フロマージュ・ド・テット、ラヴィゴットソース "Fromage de Tête" with Ravigote Sauce	1380
 季節の野菜と魚介類のセビーチェ Seasonal Vegetables and Fresh Fish Ceviche	1480
 北海道産仔牛の冷製トンナトソース Hokkaido Veal with Cold Tonnato Sauce	1800
 鱈のマリネと焼き茄子・ドライトマトのルーロー、黒オリーブとバジル Marinated Horse Mackerel, Grilled Eggplant, Dried Tomato Rouleau, Black Olives and Basil	1800

Greens

 キャロットラペ オレンジとコリアンダー風味 Carrot Rape Orange and Coriander Flavor	740
 夏野菜のピクルス Pickled Summer Vegetables	980
 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, Avocado, and Mushroom Salad with Miso Dressing	1850
 バクチーと鶏胸肉のオリエンタル風サラダ Oriental Salad with Coriander and Chicken Breast	1750
 焼きロメインレタス、太田ベーコンとパルメザンチーズ Grilled Romaine Lettuce, Ohta Bacon and Parmesan Cheese	1380

Hot Appetizers

 熟成芋のスモーキーフライドポテト Smoked Aged Sweet Potato Wedges	1280
 魚介とマッシュルーム、ブルギニオンバター焼き Seafood and Mushroom with Bourguignon Butter	1800
 スペイン風オムレツ ドライトマト・オリーブ Spanish Omelet with Dried Tomatoes and Olives	1350
 鱧のベニエ、梅干しのコンディメント Conger Pike Beignets with Pickled Plum Condiment	1800
 岩手県花巻産 短角牛のソーセージ Hanamaki Shorthorn Beef Sausage Originated from Iwate Prefecture	1800









Pasta

 南瓜の揚げニョッキ、パルメザンチーズと黒胡椒 Deep-fried Pumpkin Gnocchi, Parmesan Cheese and Black Pepper	1380
 太田ベーコンのアマトリチャーナ Ohta Bacon's Amatriciana	2300
 自家製サルシッチャとトレビスのペペロンチーノ House-made Salsiccia and Trevis Peperoncino	2400
 生ハムとスイカ・トマトのカッペリーニ Prosciutto, Watermelon and Tomato Cappellini	2600

Main Dishes

 本日の鮮魚料理 Fish of the Day	3000
 大山鶏胸肉と太田ハムのコルドンブルー、パプリカのトマト煮 Daisen Chicken Breast and Ota Ham "Cordon Bleu", and Paprika Simmered in Tomato	3200
 仔羊のスパイス煮込み、夏野菜とクスクス Spiced Lamb Stew with Summer Vegetables and Couscous	3800
 塩麴を付けた岩手花巻産白金豚ロース肉のロースト Roasted "Hakkinton" Pork Loin From Hanamaki, Iwate, with "Shio-koji (Salted Rice Malt)"	4000
 黒毛和牛サーロインのロースト、大葉と味噌 Roasted Kuroge Wagyu Sirloin with Shiso and Miso	(120g) 5900 (200g) 8700

Sides

 オリーブ Olives	680
 漬物 2 種 ~郡司味噌漬物店~ Japanese Pickles ~Gunji Miso and Tsukemono	680
 チーズ 2 種 Two Kinds of Cheese	1650
 生ハム 3 種盛り合わせ Assorted 3 Kinds of Prosciutto	2500
 ジャンボン・ド・バイヨンヌ Bayonne Prosciutto	1400
 ハモンイベリコ Iberico Prociutto	1550
 東京ビーフ生ハム Tokyo Beef Prosciutto	1600
 浅草マニファクチュアのパン Bread ~ Asakusa Manufacture ~	700

 ... 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	 ... カシューナッツ Cashew nuts

*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

鱈のマリネと焼き茄子・ドライトマトのルーロー、黒オリーブとバジル
Marinated Horse Mackerel, Grilled Eggplant, Dried Tomato Rouleau, Black Olives and Basil



Hot Appetizer

 鱧のベニエ、じゃが芋のクリームと梅干しのコンディメント
Conger Pike Beignets with Potato Cream and Pickled Plum Condiment


Fish


(+1,100 をご用意いたします)
(We will Prepare an Additional +1,100)
スズキのボワレと茄子のフォンダン
Pan-Seared Sea Bass with Fondant Eggplant

Main Dish

 塩麴を付けた岩手花巻産白金豚ロース肉のロースト
Roasted "Hakkinton" Pork Loin From Hanamaki, Iwate, with "Shio-koji (Salted Rice Malt)"
or
 黒毛和牛サーロインのロースト、大葉と味噌 (+2,200)
Roasted Kuroge Wagyu Sirloin with Shiso and Miso (+2,200)

Dessert

 ダンデライオンチョコレートのアイスクリームとマンゴー
パッションフルーツのエスプーマ
"Dandelion" Chocolate Ice Cream and Mango with Passion Fruit Espuma





 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 (+220)

「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

 ココナツのブランマンジェとパイナップルのグラニテ Coconut Blancmange and Pineapple Granita	1280
 バスク風チーズケーキと蕪木コーヒーのソルベ Basque Cheesecake and "Kabuki Coffee" Sorbet	1280
 ダンデライオンチョコレートアイスクリームとマンゴー、 パッションフルーツのエスプーマ "Dandelion" Chocolate Ice Cream and Mango with Passion Fruit Espuma	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	800
アイスコーヒー Iced Coffee	800
カフェラテ (HOT/ICE) Café Latte	850
エスプレッソ Espresso	Single 500 Double 900
ダージリン Darjeeling	780
アールグレイ Earl Grey	780
カモミール Chamomile	780
ミント Mint	780

* 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 influence of alcohol is strictly prohibited.

DINNER MENU

Summer

BISTRO NOHGA