# 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。 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 3 Glass 4.000 Wine Set 5 Glass 6.000

880~

# Sake

. . . . .

日本洒 90ml  $900\sim$ 

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

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

# Beer & Beer Cocktail

キリンハートランド樽生 300ml Heartland	880
シャンディガフ (ビール×自家製ジンジャーエール ) Shandy Gaff(Beer × Ginger Ale )	1,100

Whisky	Straight / Rock / Soda(+220)
白州12年 Hakushu aged 12 years	3,500
白州 Hakushu	2,300
響 Hibiki	2,300
山崎 Yamazaki	2,300
知多 Chita	2,000
イチローズモルト モルト&グレーン ホワイトラベル Ichiro's Malt Malt & Grain	1,300

# Soft Drink

伊藤農園 みかん100% ピュアジュース / 和歌山県 100% Pure Orange Juice from Ito farm / Wakayama JAPAN	900
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 Azumino Swiss Village Winery Apple Juice "Fuji" / Nagano JAPAN	900
コカ・コーラ Coca Cola	700

## 夏のカクテル ~Summer Cocktail~

#### **⊥** ⊀ Aimer

Glass 1.200



台東区に蒸留所を構えるエシカルスピリッツのジン「REVIVE FROM WAKAZE | を使用した BistroNOHGA オリジナルカクテル です。チェリーやブルーベリー、カシスを使用し甘酸っぱい味わ いに仕上げております。

「aimer」はフランス語で「愛する」。

「愛」に溢れた夏の想い出になりますように。

BistroNOHGA's original cocktail using REVIVE FROM WAKAZE, an ethical spirit gin from Taito Distillery, Cherry, blueberry, and black currant are used to create a sweet and sour flavor. Have a summer filled with love.

# オリジナルカクテル

Original Cocktail



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



白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



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



トロピカルカクテル! クールコロン Tropical Cocktails! Cool Cologne

(REVIVE from Hoegaarden Gin, Pineapple, Orange, Ginger Ale)

950

# サングリア Sangria

「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

白ワインベースと赤ワインベース、お好

リースいたします。

みの方をお選びください。

Lime, Soda)

Red or White

Glass 950



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



白家製牛美の スパイシージンジャエール Homemade Spicy Ginger Ale (Homemade Ginger Syrup,

950



キャリールミナ Carry Lumine

(Pineapple, Cherry Plum, Elderflower Chamomile Syrup, Soda)

950



エルダーフラワーカモミールブルー Asakusa SUMIKA Elderflower Chamomile Blue

(Elderflower Chamomile Syrup, Orange, Lemon, Blue Curacao, Mint, Soda)



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)

950 950

## ノンアルコールビール Non-Alcoholic 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

#### アップル&ジュニパー IPA APPLE&JUNIPER IPA



ボディは青森県倉石の紅玉 (りんご) にジュニパーベリー

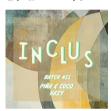
終わらないホットサマー。忘れられないほろ苦い思い出。 甘酸っぱいのは紅玉のせい…。

A body crafted from Aomori Prefecture's Kuraishi red apples with hint of juniper berries.

An endless hot summer. Unforgettable bittersweet mamorias

The sweet and sour taste is traced back to red apples.

#### ピナ&ココ ヘイジー PINA & COCO HAZY



ブレンダーでジュースにした本物のパイナップルをたっぷり にココナッツ。ラムを足したらピニャコラーダ! それにしても、パイナップルを買いに行く日はいつも雨なの はなぜ??

あの歌のせい?? ESCAPE!

Loads of authentic pineapple--juiced in a blender--with coconut. Pour in some rum and it's a pina colada! But why is it always raining on the day we go pineapple shopping?

Because of that song? ESCAPE!!!

# クラフトジン Craft Gin

Soda or Tonic

1.100

## ラストエレガント

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 Chivomusubi 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

1,200

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

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.

## <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プレンド・焙煎した豆を挽いて、ビストロ・ノーガオリジナルプ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



<sup>\*</sup>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.