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 3 piece Pork Rillettes	740
オリーブ Olives	650
N 漬物２種　～郡司味噌漬物店～ Japanese Pickles ~Gunji Miso and Tsukemono	650
アボカドのヴァカモレをカナッペに乗せて Guacamole on Canapé	740
季節野菜のピクルス Pickled Seasonal Vegetables	1,000
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
N フルーツトマトと苺とブッラータチーズ　～カプレーゼ～ Fruit Tomatoes, Strawberries, and Burrata Cheese ~ Caprese ~	1,850
タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,380
N パテ・アンクルート　～挽き肉とフォアグラ入り冷製パイ包み焼き～ Pâté en croute　～ForceMeat and Foie Gras Wrapped in Cold Pie Crust～	2,500
鰤と大根のマリネ、ハーブと一緒に　ベルガモットの香りを添えて Marinated Yellowtail fish and Japanese Radish, Aroma of Bergamot with Herbs	1,550

Hot Appetizers

短角牛のソーセージ "Tankaku Beef" Sausage	1,800
N 房総猪のソーセージにんにく風味 "Boso Boar" Confit Sausage	2,500
N 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	1,380
さつま芋のニョッキ、ブルーチーズのクリームソース Sweet Potato Gnocchi with Blue Cheese Cream Sauce	1,380
トリッパと白いんげん豆のトマト煮 Tomato-simmered Tripe and White Kidney Beans	1,280
海老・ブロッコリー・トマト・マッシュルームのアヒージョ Shrimp, Broccoli, Tomato and Mushroom Ajillo	1,600
N スペイン風オムレツ Spanish Omelette	1,350
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

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 1,300 / 1,850
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 1,200 / 1,750
N 季節の野菜とアンチョビのクリームソース　～バーニャカウダ～ Seasonal Vegetables and Anchovy Cream Sauce ~ Bagna Cauda ~	2,200

Pasta

漁師風ブイヤベースソースのスパゲティ Fisherman-style Spaghetti with Bouillabaisse Sauce	2,300
大人のナポリタン Adult Neapolitan pasta	2,400
N 和牛挽肉と椎茸のボロネーズスパゲティ Bolognese Spaghetti with Ground Wagyu Beef and Shiitake Mushrooms	2,600
太田ベーコンのカルボナーラ Ohta Bacon Carbonara pasta	2,700

Main Dishes

本日の鮮魚料理 Fish of the Day	2,950
N 霧島豚肩ロース肉のコンフィ、九条葱のグリビッシュと一緒に Kirishima Pork Shoulder Roast Confit with Kujo Leek Gribiche	3,200
川俣軍鶏胸肉とパルメザンチーズのリゾット "Kawamata" Gamecock Breast and Parmesan Cheese Risotto	3,800
国産鴨胸肉のキャラメリゼ、季節の野菜を添えて Caramelized Domestic Duck Breast with Seasonal Vegetables	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 Japanese Black Wagyu Sirloin, Coated with Miso and Dukkah	(120g) 5,900 (200g) 8,700

Prosciutto , Cheese , Bread

フランス・バイヨンヌの生ハム French Bayonne Prosciutto	1,400
スペイン産イベリコ豚の生ハム Spanish Iberian Pork Prosciutto	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	2,500
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 JPY)　オリーブオイル Olive Oil (+150 JPY)

N … おすすめメニューです　Recommended Menu

… グルテンを使用しているメニューです
Used GLUTEN

… ナッツ類を使用しているメニューです
Used NUTS

… 落花生を使用しているメニューです
Includes PEANUTS

… 甲殻類を使用しているメニューです
Used CRUSTACEANS

*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

7,700

Amuse Bouche
本日のアミューズ

Appetizer
パテ・アンクルート　～挽き肉とフォアグラ入り冷製パイ包み焼き～
Pâté en croute
～ ForceMeat and Foie Gras Wrapped in Cold Pie Crust ～

Hot Appetizer
ワカサギのベニエ、クレソンと芹のサラダ　トリュフのビネグレットソース
Smelt Beignets, Watercress and Chestnut Salad with Truffle Vinaigrette Sauce

Fish
(+1,100円でご用意いたします)
(We will Prepare an Additional +1,100 JPY)
鱈の蒸し焼き、じゃが芋のエクラゼとハーブのオイル
Steamed Cod, Crushed Potato and Herb Oil

Main Dish
国産鴨胸肉のキャラメリゼ、季節の野菜を添えて
Caramelized Domestic Duck Breast with Seasonal Vegetables
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円）
Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin, Coated with Miso and Dukkah（+2,200JPY）

Dessert
マスカルポーネのエスプーマと蕎木コーヒーのソルベ　～ティラミスのイメージで～
Mascarpone Espuma and Kabuki Coffee Sorbet　～in the image of Tiramisu～

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

蕎木珈琲 / 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

本日のアイスクリーム Ice Cream of the Day	740
N バスク風チーズケーキとグリークヨーグルトのソルベ Basque Cheesecake and Greek Yogurt Sorbet	1,280
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 Berries on Top	1,330
マスカルポーネのエスプーマと蕪木コーヒーのソルベ　〜ティラミスのイメージで〜 Mascarpone Espuma and Kabuki Coffee Sorbet　〜in the image of Tiramisu〜	1,480

Coffee(KABUKI) & Tea

N 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
Winter

BISTRO NOHGA