

Original Non-Alcoholic Drink

自家製生姜のスパイシージンジャーエール Homemade spicy Ginger Ale	1,000
浅草 栖 エルダーフラワーカモミールソーダ Asakusa Sumika Elder Flower Chamomile Soda	900
ノンアルコール シャンディ ガフ (ノンアルコールビール×自家製ジンジャーエール) Non-Alcoholic Shandy Gaff (Non-Alcoholic Beer × Ginger Ale)	1,000

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

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

DRINK MENU
Winter



Bistro NOHGA
Instagram

BISTRO NOHGA

Glass Wine

ナチュラルワイン、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.

880 ~

Wine Pairing

お料理に合わせたペアリングワイン
Wine Set

3 Glass 4,000
5 Glass 6,000

Sake

日本酒
Sake

90ml 900 ~

別途メニューをご用意しております。
お気軽にレストランメンバーにお声掛けください。
We are preparing a separate menu.
Please ask the restaurant member.

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

1,350

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

シーバズリーガル ミズナラ12年
Chivas Regal Mizunara 12 years

1,300

*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.

*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.

期間限定!

オリジナル低アルコールカクテルフェア Limited time only! original low alcohol cocktail Fair

Glass 800

お酒が好きな方はもちろん、お酒が苦手な方でも楽しめる低アルコールカクテルをご用意しました。
メニューはアルコール入りになっていますが全て「ノンアルコールカクテル」にもご用意できますので、ご希望の方はスタッフにお申し付けください。
*お酒濃いめご希望の方は+100円でご用意できます。

All can be prepared as "non-alcoholic cocktails"
If you would like a stronger drink, we can prepare it for an additional 100 yen.

自家製レモンシロップサワー

Homemade lemon syrup sour



砂糖漬けにしたレモンを使用したカクテルです。
甘酸っぱい仕上がりはどなたでも楽しめる味わい
です。

A low-alcohol cocktail made with candied lemon.
The sweet and sour finish is a taste that everyone
can enjoy.

辛口! 自家製ジャンジャンブルサワー

Spicy! homemade ginger sour



ビストロノーガ自家製辛口ジンジャーシロップを
使用しました。
辛口な味わいはどんな料理にも寄り添います。

We used Bistro Nohga's homemade spicy ginger
syrup.
The dry taste goes well with any dish.

ポワールグレイ

"Poire" earl gray



アールグレイを抽出したウォッカとラ・フランス
を使用した爽やかな低アルコールカクテルです。
落ち着いた紅茶の香りとラ・フランスの芳醇な甘
さをお楽しみください。

A refreshing low-alcohol cocktail using Earl Gray
vodka and La France.
Enjoy the calm aroma of black tea and the rich
sweetness of La France.

ハニーミカンサワー

Honey Oranges sour



ビストロ・ノーガ自家製蜂蜜みかんシロップと触
感を残したみかんコンポートを使用しました。
蜂蜜とみかんの優しい甘さが寒い冬にぴったりの
ドリンクです。

We used Bistro NOHGA's homemade honey
tangerine syrup and tangerine compote that
retains its texture. The gentle sweetness of honey
and mandarin orange makes this a perfect drink
for the cold winter months.

冬のカクテル ~ Winter Cocktail ~

イヴェール Hiver

Glass 1,000



台東区に蒸留所を構えるエシカルスピリッツの
「HOEGAARDEN」を使用した、冬のビストロ・
ノーガオリジナルのカクテルです。冬が旬の柚
子の香りと人のさわやかさが味わえるカクテル
をお楽しみください。

This is a winter Bistro NOHGA original cocktail
using "HOEGAARDEN" from Ethical Spirits,
which has a distillery in Taito Ward. Enjoy a
cocktail that lets you enjoy the scent of yuzu,
which is in season in winter, and the refreshing
feeling of people.

ソレイユ Solaire

Glass 1,000



台東区に蒸留所を構えるエシカルスピリッツの
ジン「ラストエリジウム」と自家製のジンジャー
シロップ、オレンジコンフィで仕上げたホット
カクテルです。
寒い冬にポカポカと体が温まる一杯をお楽しみ
ください。

A hot cocktail made with "Last Elysium" gin
from an ethical Spirits company with a distillery
in Taito Ward, homemade ginger syrup, and
orange confit.
Enjoy a cup that warms your body in the cold
winter.

自家製梅酒「ブランデー or ラム」 Homemade Plum Wine [Brandy or Rum]

Glass 1,000



毎年恒例シェフ特製の梅酒です。今年はブラン
デーとラムの2種類をご用意しております。
お好きな方をお選びください。

This is our annual chef's special plum wine. This
year we have two types available: brandy and
rum.
Please choose the one you like.

Craft Gin Soda or Tonic

ステージジン - ステージ & TRD セカンドアニバーサリー
Stage GIN - Stage & TRD 2nd Anniversary

1,000

ラストエレガント
LAST ELEGANT

1,000

リバイブフロムニンジャ
REVIVE from NINJA

1,600

季の美
KINOBI

1,100