

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. **880** ~

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**

Sake

日本酒 **90ml 900** ~
Sake
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 **1,350**
Sake Sampling Set (3Glass)

Beer & Beer Cocktail

キリンハートランド樽生300ml **880**
Heartland

シャンディガフ(ビール×自家製ジンジャーエール) **1,100**
Shandy Gaff (Beer×Ginger Ale)

Whisky

Straight / Rock / Soda(+220)

白州12年 **3,500**
Hakushu aged 12 years

白州 **2,300**
Hakushu

響 **2,300**
Hibiki

山崎 **2,300**
Yamazaki

知多 **2,000**
Chita

イチローズモルト **1,300**
モルト&グレーン ホワイトラベル
Ichiro's Malt Malt & Grain

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 **1,000**
Stage GIN - Stage & TRD 2nd Anniversary

ラストエレガント **1,000**
Last ELEGANT

ラストエリジウム **1,000**
Last ELYSIUM

季の美 **1,100**
KINOBI

* 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.

春のカクテル

~ Spring Cocktail ~

Glass **1,000**

バイオレットフィズ

Violet fizz



台東区に蒸留所を構えるエシカススピリッツのラストエレガントを使用した、Bistro NOHGA オリジナルのバイオレットフィズです。
春の花である、すみれの華やかな香りと上品な色合いで、見た目から楽しめる一杯です。
バイオレットフィズのカクテル言葉は「私を覚えていて」。出会いや別れが多い春の季節におすすめのカクテルをお楽しみください。

Bistro NOHGA's original violet fizz made with Last Elegant, an ethical spirit with a distillery in Taito-ku, Tokyo. With its gorgeous aroma and elegant color of violet, a spring flower, this drink is enjoyable from the outside. The cocktail word for the Violet Fizz is "Remember me. Enjoy this cocktail for the spring season, a time of many encounters and goodbyes.

オリジナル低アルコールカクテル

Original low alcohol cocktail

Glass **880**

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、ご希望の方はレストランメンバーにお申し付けください。

All can be prepared as "non-alcoholic cocktails".

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.

スカーレットフィズ Scarlet Fizz



春が旬のイチゴを使用したオリジナル低アルコールカクテルです。甘酸っぱいイチゴと爽やかなミントをお楽しみください。

An original low-alcohol cocktail using strawberries, which are in season in spring. Enjoy sweet and sour strawberries and refreshing mint.

ノンアルコールカクテル

Non-Alcoholic drinks

Glass **880**

自家製生姜のスパイシージンジャーエール

Homemade Spicy Ginger Ale



Bistro NOHGA 自家製のジンジャーシロップを使ったノンアルコールカクテルです。
6種類のスパイスを使用したシロップはBistroNOHGA こだわりのシロップです。

A non-alcoholic cocktail made with Bistro NOHGA's homemade ginger syrup.

Syrup made with six different spices is BistroNOHGA's special syrup.

エルダーフラワーカモミールソーダ

Elderflower Chamomile Soda



台東区の「浅草栖」のエルダーフラワーカモミールシロップを使ったノンアルコールカクテルです。ミントの爽やかな香り、オレンジシロップと浅草栖の華やかな味わいをぜひお楽しみください。

This non-alcoholic cocktail is made with elderflower chamomile syrup from Asakusa-Sumika in Taito Ward. Please enjoy the fresh aroma of mint, orange syrup and the gorgeous taste of Asakusa Sumika

フローリア

Fleurir



桜のシロップを使用した春のノンアルコールカクテルです。
春らしい色合いと華やかな味わいをアルコールが苦手な方にも楽しんでいただけるよう仕上げました。
エディブルフラワーと自家製ブラッドオレンジのコンフィで見た目からお楽しみくださいませ。

A springtime non-alcoholic cocktail using mainly cherry blossom syrup. The spring-like colors and gorgeous flavor are made to be enjoyed by those who are not fond of alcohol. Please enjoy the appearance of the dish with edible flowers and homemade blood orange confit.

梅酒 Plum wine

Glass **1,000**

自家製梅酒「ブランデー or ラム」

Homemade Plum Wine「Brandy or Rum」



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種類で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.

