

Nohga Course

7800 / per 1

生ハム・サラミの5種盛り合わせ
Assorted Salumeria Plate

NOHGAタパスの5種盛り合わせ
Assorted NOHGA Tapas

シェフおすすめの温前菜
Chef's Recommended Hot Appetizer

本日のパスタ
Pasta of the Day

シェフおすすめ本日のメインディッシュ
Today's Maindish

薪窯焼きピッツァ
Pizza of the Day

本日のドルチェとカフェ
Today's Dolce & Cafe

*Course Last Order is 20:00.

Party Plan ~Sharing Course~

8750 / per 1

120分の飲み放題付き
All-you-can-drink for 120 minutes included

※パーティープランは4名様より
*4 or more people.

生ハム・サラミ盛り合わせ
Assorted Salumeria Plate

NOHGAタパスの2種盛り合わせ
Assorted NOHGA Tapas

フリット2種
Assorted 2 kind of Fritto

シェフおまかせサラダ
Chef's Omakase Salad

薪窯焼きピッツァ 2種
2 kinds of Napoli Style Pizza

本日のパスタ
Pasta of the Day

本日のメイン料理
Today's Maindish

本日のドルチェ
Today's Dolce

*Course Last Order is 20:30.
*Drink Last Order is 110 minute.



@pbnohga



@pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 09:30	11:30 - 15:00	15:00 - 17:00	17:30 - 23:00

PIZZERIA & BAR
NOHGA

PIZZERIA & BAR
NOHGA
Spring

Tapas

シェフ独自のエッセンスを盛り込んだ小皿で楽しめるタパスラインナップ
Tapas of small plates with the Chef's unique essence

COLD

V 紫キャベツのピクルス Red Cabbage Pickles	780
ノーガ風チリコンカルネ Chili Con Carne with Coriander	880
G 鴨の生ハムとオレンジチャツネのブルスケッタ Duck Ham with Orange Chutney Bruschetta	1480
サクラマスと春野菜のテリーヌ Cherry Salmon and Spring Vegetables Terrine	1580
G 鶏白レバームースと小さなパンケーキ Chicken Liver Mousse and Burini	980
G ウフマヨ オリエンタルスパイス Oeuf Mayonnaise (2pcs)	880
帆立と日向夏のカルパッチョ Scallop and New Summer Orange Carpaccio	1800

HOT

仔羊タンのグリルと葉玉葱 Grilled Lamb Tongue with Leaf Onion	1880
G カツオのパイ包み焼き "エンパナーダ" スパイシー薬味ソース Bonito Pie Wrap and Green Spicy Sauce	1280
海老のガーリックソテー Sauteed Garlic Shrimp	1780
秋田産 和牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース Rare Grilled Wagyu Liver with Browned Butter Sauce	2000

AJILLO

V アスバラガスと椎茸のアヒージョ Asparagus and Shiitake Mushroom Ajillo	1480
筍と真いかとその肝のアヒージョ Bamboo Shoots and Squid Ajillo	1580
G バゲット Baguette (4pcs)	480

VEGETARIAN

V 自家製ヴィーガンチーズのロール春キャベツ Spring Cabbage Rolls with House Made Vegan Cheese	1680
V ゴボウの黒バナナとココナッツクリーム煮込み Coconut and Black Banana Cream Stewed Burdock	1780

<p>SPICY =  = 唐辛子を使った辛いメニューです</p> <p>VEGETARIAN = V = ベジタリアン対応メニューです</p> <p>USED GLUTEN = G = グルテンを使用しているメニューです</p> <p>USED PORK = P = 豚由来の成分を使用しているメニューです</p> <p>USED NUTS =  = ナッツ類を使用しているメニューです</p> <p>CONTAINS ALCOHOL = A = アルコールが含まれているメニューです</p>

Salumeria

USED PORK
ホバート社の専用スライサーで擦りたてのハム・サラミを
Fresh prosciutto sliced with a machine by Hobart Co.

18ヶ月熟成 スペイン産ハモン・セラノー 18 Month Aged Jamón Serrano		\$ 1080	L 1980
モルタデッラ Mortadella	980	サラミピカンテ Spicy Salami	980
スペック Speck	880	トリュフサラミ Truffle Salami	980
コッパ Coppa	880	生ハム・サラミの盛り合わせ Assorted Salumeria Plate	\$ 2400 M 3300 L 4000

Salad

日本各地の農家から届いた新鮮な野菜たちが主役
Using only fresh vegetables made in Japan

G 春キャベツとスモークサーモンのサラダ Spring Cabbage and Smoked Salmon Salad	1800
V アスバラガスとフェネル、レモンチーズのサラダ Asparagus, Fennel, Lemon, Feta Cheese Salad	1800
新玉ねぎと菜の花、マグロのニース風サラダ New Onion and Canola Flower with Tuna Nicoise-style Salad	2200

Fritto

USED GULUTEN
お酒のお供にもぴったり！食欲がわくNOHGAのフリットセレクション
Try our best Fritto ever！They are a perfect for your liqueur as well.

V あおさ海苔のゼッポリーネ Aosa-Nori Zeppoline	800
V 新じゃが芋と空豆のフリット New Potato and Fava Bean Fritto	1280
スナップエンドウのフリットとそのソース Snap Pea Fritto with Snap Pea Sauce	1380
V バルセロナ風ししとう揚げ Pimiento de Padrón	950

Pasta

USED GULUTEN
スタンダード+ONEのアレンジを加えました
Original Italian pasta with a variety of Japanese food.

P 自家製ベーコンとクレソンのアラビアータ Spaghetti Arrabbiata with Bacon, Watercress and Japanese Pepper Nuts	2200
牡蠣と芹のクリームソース Spaghetti Cream Sauce with Oyster and Japanese Parsley	2300
P 仔羊のボロネーゼと自家製ハリッサ Spaghetti Lamb Bolognese with House Made Harissa	2600
本日のパスタ Pasta of the Day	2200~

Fish & Meat

食材を目利きし、溶岩石で豪快に焼き上げたメインディッシュ Our main meal of Chef's best choice grilled on lava stone.

宇和島産 魚の一皿 Uwajima Fish Dish	3800	P 米沢豚のグリル モルーノ風 Spicy Grilled Yonezawa Pork	4500	秋田産 和牛のステーキ Akita Wagyu Steak (300g)	7200
--------------------------------	------	---	------	---	------

Pizza

USED GLUTEN
本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアカウント・マリオ社のピザ窯で焼き上げる本格PIZZA
Baked in traditional pizza oven made in Naples, Italy
※当店のピッツアのサイズは約28cm *Pizza Size is 11 inches.

MARINARA BASED *No Cheese	
P ノーガ (トマトソース、サラミ、フルーツマト、セミドライマト、ニンニク、マジョラム) NOHGA (Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram)	2600
チリエージョ (トマトソース、桜海老、アスバラガス、香草バター、アマレット、ニンニク、オレガノ) Ciliegio (Tomato Sauce, Sakura Shrimp, Asparagus, Herbed Butter, Amaretto, Garlic, Oregano)	2700
MARGHERITA BASED	
V マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル) Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)	2200
P ミモザ (トマトソース、モッツアレラ、玉子のミモザ風、モルタデッラハム、カブのマリネ、黒オリーブ、黒胡椒、バジル) Mimosa (Tomato Sauce, Mozzarella, Egg Mimosa, Mortadella Ham, Marinated Turnip, Black Olive, Black Pepper, Basil)	2500
SPICY BASED	
P ツクネ (鶏つくね(鶏軟骨、青唐辛子、赤味噌、白胡椒)、モッツアレラ、春キャベツ、柚子胡椒クリーム、万能葱) TSUKUNE (Spicy Minced Chicken, Mozzarella, Spring Cabbage, Yuzu Pepper Cream, Green Onions) *No Tomato Sauce]	3200
P ディアボラ (スパイストマトソース、モッツアレラ、ハムの唐辛子マリネ、辛口サラミ、イタリア産青菜のオイル漬け、バジル) Diavola (Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Ham, Spicy Salami, Canola Flower in Oil, Basil)	3500
CHEESE BASED *No Tomato Sauce	
ロマーナピアンカ (モッツアレラ、アンチョビ、セミドライマト、ミニトマト、リコッタ、魚醤、ケッパー、オレガノ、バジル) Romana Bianca (Mozzarella, Anchovy, Semi-Dried Tomato, Mini Tomato, Ricotta, Fish-Sauce, Capers, Oregano, Basil)	2800
P サラーム (サラミ、燻製モッツアレラ、燻製カルチオーフィ、舞茸ソテー、パブリカ入りオリーブ、バジル) Salame (Salami, Scamorza, Smoked Artichoke, Sautéed Maitake Mushroom, Stuffed Olive with Paprika, Basil)	3200
V クアトロフォルマッジ (ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、タレグジオ、パルミジャーノ・レッジャーノ) Quattro Formaggi (Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano)	3500
NOHGA ORIGINAL STYLE	
V マリナーラフレスカ (セミドライマト、ミニトマト、フルーツマト、ニンニク、オレガノ、バジル) Marinara Fresca (Crushed Semi-Dried Tomato, Mini Tomato, Fruit Tomato, Garlic, Oregano, Basil) *No Sauce and No Cheese	2400
P メランザーネ (焼き茄子ソース、モッツアレラ、鯨のマリネ、揚げ茄子、カラスミ、ディル、松の実、バジル) Melanzane (Grilled Eggplant Sauce, Mozzarella, Marinated Horse Mackerel, Fried Eggplant, Dried Mullet Roe, Dill, Pine Nut, Basil)	2900
海老ビスマルク (ガーリックシュリンプ、モッツアレラ、アメリカンとボルチーニのソース、マッシュルーム煮込み、半熟卵、黒胡椒、バジル) Shrimp Bismarck (Garlic Shrimp, Mozzarella, Americaine and Porcini Sauce, Stewed Mushroom, Soft Boiled Egg, Black Pepper, Basil)	3500

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.



※Tax Included / 表示価格は税込価格となります ※All Prices are Subject to 10% Service Charge. / 別途10%のサービスチャージを頂戴しております。