

## Pizza del Campione

~Pizza Master Cup 2026 チャンピオン猪岡信吾による特別なピッツァ~  
A special pizza by Shingo Inooka, Champion of the Pizza Master Cup 2026

Margherita di Bufala  
マルゲリータ・ディ・ブッフアラ  
Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil  
トマトソース、水牛のモッツアレラ、バジル

3500

マルゲリータ部門での優勝を記念し、  
水牛のモッツアレラチーズを使用した特別なマルゲリータをご用意致しました  
In celebration of winning the Margherita Championship,  
we have crafted a special Margherita featuring authentic buffalo mozzarella cheese.

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.



Spicy = 🌶️ = 唐辛子を使用した辛いメニューです

Vegetarian = V = ベジタリアン対応メニューです

Vegan = VG = ビーガン対応メニューです

Contains Gluten = G = グルテンを使用しているメニューです

Contains Pork = P = 豚由来の成分を使用しているメニューです

Contains Nuts = 🌰 = ナッツ類を使用しているメニューです

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER (HOLIDAY)
07:00 - 09:30	11:30 - 15:00	15:00 - 17:00	17:30 - 23:00 (17:30-22:00)



@pbnohga



@pbnohga

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**

※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。

※Cashless Payment Only. / お支払いはキャッシュレス決済のみとなっております。

## Summer Course

7800 / per person

あえてピッツァを外し、シェフの料理を主軸にした季節のコース  
A seasonal course focused on the chef's cuisine, intentionally served without pizza

生ハム・サラミ3種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Prosciutto and Salami

季節の冷前菜  
Seasonal Cold Appetizer

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

好きなPASTAをメニューからお選びください  
-You can choose your favorite Pasta from the menu-

秋田産 和牛のステーキ  
Akita Wagyu Steak

本日のドルチェとカフェ  
Today's Dolce & Cafe

\*Last order for courses is at 20:00.

## Party Plan ~Sharing Course~

8750 / per person

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・サラミの盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Prosciutto and Salami

NOHGAタパスの2種盛り合わせ  
Assorted 2 kinds of NOHGA Tapas

フリット2種  
Assorted 2 kinds 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 Main Dish

本日のドルチェ  
Today's Dolce

\*Last order for courses is at 20:30.

\*Last drink order is 110 minute after the start.

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**  
Summer

Salumeria		Contains Pork	
ホバート社製の専用スライサーでスライスした擦りたての生ハム・サラミを Freshly sliced prosciutto and salami using a dedicated Hobart slicer			
18 Month Aged Jamón Serrano スペイン産18ヶ月熟成 ハモン・セラノー	S 1080	L 1980	
Assorted Prosciutto and Salami 生ハム・サラミの盛り合わせ	S 2400	M 3300	L 4000

## 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バスラインナップ  
Tapas of small plates with the Chef's unique essence

COLD	
Tomato Pickles with Tomato Jelly 丸ごとトマトのピクルスとトマトジュレ	980
<b>G</b> Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス	880
Roasted Sardine and Marinated Summer Vegetables 炙りイワシと夏野菜のマリネ	1280
<b>V</b> Burrata and Water Eggplant ブッラータと水茄子のサラダ	1480
<b>P</b> Pâté de Shamo Chicken パテ・ド・軍鶏	1280
<b>G</b> Tuna Tartare Bruschetta with Chopped and Flavored Summer Vegetables (2pcs) マグロのタルタルと山形だしのブルスケッタ	1580
<b>V</b> Earl Grey Marinated Peaches 桃のアールグレイマリネ	1380

HOT	
<b>P</b> Housemade Conger Eel Sausage with Malabar Spinach Sauce ハモの自家製ソーセージとツルムラサキのソース	1280
Grilled Tripe with Citrus and Endive Salad 牛トリッパの塩グリル 2種の柑橘とエンダイブ	1580
Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー	1780
<b>G</b> Rare Grilled Wagyu Liver with Fig Fritto 秋田産 和牛レバーのレアグリルとイチジクのフリット	2380
Akita Wagyu Tendon, Leek and Egg Ajillo 秋田産 和牛すじ肉と信長ネギ、玉子のアヒージョ	1680
Octopus, Sweet Pepper and Eggplant Ajillo タコと万願寺唐辛子、茄子のアヒージョ	1680
<b>G</b> Baguette (4pcs) バゲット	480

## Vegan

季節の野菜そのものの旨味を活かした、NOHGAのヴィーガンメニュー  
Seasonal vegetables prepared to highlight their natural flavors, in true NOHGA style.

<b>VG</b> NOHGA Style Eggplant and Tofu Hummus with Pita Bread ノーガ風 茄子の豆腐フムスとピタパン	1280
<b>V</b> Cabbage Rolls with Housemade Vegan Cheese 自家製ヴィーガンチーズのロールキャベツ	1580

Salad		Contains Gluten	
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			
<b>P</b> Bacon, Lime and Bok Choy Caesar Salad 丸ごとライムの夏シーザーサラダ	2100		
<b>V</b> Various Organic Vegetables Salad モアーク農園の有機野菜たっぷりサラダ	2200		
<b>V</b> Fig, Chicory and Beets Salad イチジクとチコリーとビーツのサラダ	2300		

## Fritto

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 crispy fried selections! Perfect with drinks / alcoholic beverages.

<b>V</b> Spicy Seaweed Zeppoline スパイシーゼッポリーネ	800
Calamari Fritto イカのフリット	1180
<b>V</b> Corn Fritto with Vanilla Salt とうもろこしのフリットとバニラ塩	1280
<b>V</b> Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	950

## Pasta

スタンダード+ONEのアレンジを加えました  
Original Italian pasta with a unique NOHGA twist.

<b>G</b> Spaghetti with Octopus and Shiso Genovese タコと大葉のジェノヴェーゼ	2400
<b>P</b> Green Hot Chili Pepper Carbonara 青唐辛子のカルボナーラ	2300
<b>V</b> Mexican-Style Wagyu Ragu Penne with Coriander メキシカン風 和牛ラグーソースのペンネ	2600

Pasta of the Day 本日のパスタ	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.	
<b>G</b> Venison Cutlet 夏鹿のカツレツ	4200
Poiret Kuroshio Sea Bream 黒潮真鯛のポワレ	3800
<b>P</b> Grilled Shimanto Pork (200g) 四万十ポークのグリル	4500
Akita Wagyu Steak (300g) 秋田産 和牛のステーキ	7200
*Last order for Main Dish is at 14:30.	

## Pizza

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

TOMATO SAUCE BASED	
<b>P</b> NOHGA ノーガ Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram (*No Cheese) トマトソース、サラミ、フルーツトマト、セミドライトマト、ニンニク、マジョラム	2600
<b>V</b> Margherita マルゲリータ Tomato Sauce, Mozzarella, Basil トマトソース、モッツアレラ、バジル	2400
<b>V</b> Corn & Potato ジャガバターコーン Potato, Butter Corn, Tomato Sauce, Mozzarella, Bell Pepper, Edamame, Garlic, Basil じゃが芋、コーンバター、トマトソース、モッツアレラ、ピーマン、枝豆、ニンニク、バジル	2800
Wagyu Bismarck 和牛ビスマルク Wagyu Salsiccia, Tomato Sauce, Soft-Boiled Egg, Cheddar, Sauteed Mushrooms, Eggplant, Mustard Gravy, Basil 和牛サルシッチャ、トマトソース、半熟卵、チェダー、きのこソテー、茄子、マスタードグレイビーソース、バジル	3700

TOMATO SAUCE VARIATIONS	
<b>P</b> Red Hot Chili レッドホッドチリ Chili Tomato Sauce, Mozzarella, Yogurt-Marinated Chicken, 'Nduja, Green Chili Pepper, Potato, Lime, Basil チリトマトソース、モッツアレラ、鶏肉のヨーグルトマリネ、ンドゥイヤ、青唐辛子、じゃが芋、ライム、バジル	3400
Sea Urchin Tomato Cream ウニのトマトクリーム Sea Urchin Tomato Cream Sauce 雲丹のトマトクリームソース	3300

CHEESE BASED	
<b>P</b> Limone リモーネ Pancetta Cotta, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Lemon, Celery, Peach, Beets, Basil パンチェッタコッタ、モッツアレラ、燻製モッツアレラ、レモン、セロリ、桃、ビーツ、バジル、	3500
<b>P</b> Maiale マイアーレ Pork Ragu Sauce, Mozzarella, Smoked Bacon, Eggplant, Chickpeas, Honey Lemon, Basil 豚肩ラグーソース、モッツアレラ、燻製ベーコン、茄子、ひよこ豆、蜂蜜レモン、バジル	3300
<b>V</b> Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、タレggio、パルミジャーノ・レッジャーノ	3600

NOHGA ORIGINAL BASED	
Avocado & Shrimp Bisque 海老とアボカド Shrimp Bisque Sauce, Mozzarella, Shrimp, Red Onion, Bell Pepper, Basil, Avocado Dip 海老のビスクソース、モッツアレラ、海老、赤玉葱、ピーマン、バジル、アボカドディップ	3400
<b>G</b> Citrus Bianchetti すだちビアンケッティ Baby Sardine, Zucchini and Herb Sauce, Mozzarella, Zucchini, Pine Nuts, Sudachi, Cream 釜揚げしらす、ズッキーニとハーブのソース、モッツアレラ、ズッキーニ、松の実、すだち、生クリーム	3200
Salmon & Corn サーモンと焼きとうもろこし Grilled Corn, Mozzarella, Corn Sauce, Salmon, Red Onion, Smoked Soy Sauce Cream, Basil 焼とうもろこし、モッツアレラ、コーンソース、サーモン、赤玉葱、燻製醤油クリーム、バジル	3500