

RECOMMENDED

Today's Glass Wine
ソムリエおすすめ!日替わりグラスワイン

1200~

WINE

ボトルワインリストは、別途ご用意ございます
Bottle Wine List is available separately.

House Sparkling Wine
ハウススパークリングワイン

Glass 880 Bottle 4200

NOHGA House Wine (White / Red)
ノーガ定番!ハウスワイン

Glass 880 Bottle 4200

Summer White Wine



Shannon, Clay Shannon Betsy,
Sauvignon Blanc / California, USA
シャノン クレイ・シャノン・ベッツィー・ソーヴィニヨン・ブラン
fresh citrus and herbal aromas. transparent, elegant fruit and minerality.
very well-balanced palate
爽やかな柑橘類やハーブの香り。透明感があり、上品な果実と
ミネラル感。非常にバランスの取れた味わい。

Glass 1280
Bottle 8000

Summer Red Wine



Shannon, Clay Shannon Junior, Zinfandel /
California, USA
シャノン クレイ・シャノン・ジュニア・ジンファンデル
aromas of ripe red and black berries and a variety of spices. complex
flavors derived from barrel aging, smoothly integrated tannins.
完熟した赤・黒系ベリーと多彩なスパイスの香り。樽熟成由来の
複雑味、滑らかに溶け込んだタンニン。

Glass 1280
Bottle 8000

BAR FOOD			
Sicilian Olives シチリア産オリーブ	580		
Dried Fruits ドライフルーツ	750		
Roasted Cashew Nuts ローストカシューナッツ	850		
Mixed Nuts ミックスナッツ	650		
Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	2200		
WHISKY	On the Rock / Water / Soda / Straight		
Busker, Ireland バスカー	980		
Wild Turkey 8y, USA ワイルドターキー8年	1100		
The Glenlivet 14y Of Age Cognac Cask Selection, Scotland ザ グレンリベット14年 コニャックカスクセレクション・シングルモルト	1600		
GIN	On The Rock / Soda / Tonic +200 / Fever-Tree Tonic +400		
Hendrick's Gin, Scotland ヘンドリックス ジン	980		
Tanqueray No.TEN, England タンカレー ナンバーテン	1100		
Nordes Atlantic Galician Gin, Spain ノルデス アトランティック・ガリシアン・ジン	1200		
BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 09:30	11:30 - 15:00	15:00 - 17:00	17:30 - 23:00

DRAFT BEER COCKTAIL	
Heartland ハートランド	850
Brooklyn Lager ブルックリンラガー	S 790 L 1380
NOHGA Lemon Beer (Draft Beer, Original Lemon Liqueur) ノーガレモンビール	1200
Non-Alcoholic Beer, 0.0% ノンアルコール ビール	790

ORIGINAL LEMON SOUR

NOHGA Lemon Sour
ノーガレモンサワー

1100





Original Lemon Liqueur, Soda
愛媛・神の島レモンを使用し、約1 ヶ月かけて仕込む、
NOHGAオリジナルレモンサワー

NOHGA Lemon Sour Special Edition
ノーガレモンサワー・スペシャルエディション

1280



Special Collaboration Lemon Liqueur, Soda
日南レモン&菩提樹ハニーを贅沢に使用した、
PRIMAL CRAFT&小牧蒸留所とのコラボレーション
レモンサワー

COCKTAIL			
Highball ハイボール(陸)	790	Homemade Moscow Mule 自家製モスコミュール	1280
Rum Coke with Iyoshi Craft Cola 伊良ラムコーク	1280	(Ginger Infused Vodka, Homemade Spice Syrup, Ginger Ale, Lime)	
Homemade Sangria 自家製サングリア	980	Mango Sunrise マンゴーサンライズ	1100
Cassis (Soda / Orange) 極上カシス	880	(White Rum, Passionfruits Liqueur, Mango & Pineapple, Grenadine, Kaffir Lime Leaf)	
Aperol Spritz アペロール スプリッツ	980	Spiced Orange Tea Cooler スパイス香るオレンジティークーラー	1100
Myoga & Sudachi Gin Tonic 茗荷と酢橘のジントニック	1280	(Darjeeling Second Flush Infused Vodka, Darjeeling Tea, Cinnamon & Anise Syrup, Orange)	

NON ALCOHOL			
Muchachaen Orange Juice, Ehime 無茶々園 オレンジジュース	780	Organic Red Shiso Soda, Wakayama 有機赤しそソーダ	880
Takayashiro Farm Apple Juice, Nagano たかやしるファーム 林檎ジュース	780	Elderflower Fizz エルダーフラワーフィズ	880
Organic White Grape Juice, Austria 極上有機白ぶどうジュース	880	Iyoshi Craft Cola, Tokyo 伊良クラフトコーラ	880
NOHGA Lemon Squash ノーガレモンスカッシュ	880	Fever-tree Premium Ginger Ale フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール	780
Virgin Moscow Mule ヴァージンモスコミュール	980	Mineral Water, 750ml ミネラルウォーター	900

CAFE TEA			
Espresso エスプレッソ	S 480 W 680	Earl Grey アールグレイ	780
Organic Coffee (Hot / Ice) オーガニックコーヒー	580	Iced Tea アイスティー	580
Cafe Latte (Hot / Ice) カフェラテ	680	Today's Herb Tea ハーブティー	880
Cappuccino カプチーノ	680	Yame Green Premium Tea, Fukuoka 奥八女 熟成煎茶	880
Cafe Mocha (Hot / Ice) カフェモカ	780	Gokase Red, Miyazaki 五ヶ瀬 和紅茶	880
Caramel Macchiato (Hot / Ice) キャラメルマキアート	780	Gokase Oolong, Miyazaki 五ヶ瀬 烏龍茶	880
Decaf デカフェ	580		

PIZZERIA & BAR

NOHGA

Summer

LUNCH

FREE Wi-Fi
SSID: NOHGA_GUEST
PASS: 0362060569



PIZZERIA & BAR

NOHGA

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 Month Aged Jamón Serrano スペイン産18 ヶ月熟成 ハモン・セラーノ				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パスラインナップ Tapas of small plates with the Chef's unique essence	
 V	Red Cabbage Pickles 紫キャベツのピクルス		780
V	Burrata and Water Eggplant ブッラータと水茄子のサラダ		1280
G	Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス		880
	Seared Tuna Hot Carpaccio with Chopped and Flavored Summer Vegetables and Herbs 鰹タタキの温かいカルパッチョ トマトコンソメと山形だし		1780
	Sauteed Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー		1780
	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		1480
V	Shiitake Mushroom and Camembert Ajillo 徳島産 肉厚しいけとカマンベールチーズのアヒージョ		1680

G	Baguette (4pcs) バゲット	480
----------	-------------------------	-----

Fritto		USED GLUTEN	
		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 ! Perfect with drinks / alcoholic beverages.	

 V	Spicy Zeppoline スパイシーゼップリーネ	800
V	Pimiento de Padrón パルセロナ風ししとう揚げ	950

SPICY =  = 唐辛子を使っ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	
USED GLUTEN = G = グルテンを使用しているメニューです	
USED PORK = P = 豚由来の成分を使用しているメニューです	
USED NUTS =  = ナッツ類を使用しているメニューです	
CONTAINS ALCOHOL = A = アルコールが含まれているメニューです	

Soup	
Today's Soup 本日のスープ	680
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	

Chef's Omakase Salad シェフのおまかせサラダ	1600
V Mushroom and Green Bean Salad 生マッシュルームとインゲン豆のサラダ	1900
P Bacon, Lime and Bok Choy Caesar Salad 丸ごとライムの夏シーザーサラダ	2000

Pasta		USED GLUTEN	
		スタンダード+ONEのアレンジを加えました Original Italian pasta with a touch of Japanese flavor.	
Spaghetti Octopus Ragout with Mollica 蛸のラグーソースと香草パン粉			2200

 P	Spaghetti with Summer Vegetables Genovese and Green Pepper 夏野菜と青唐辛子のジェノヴェーゼ	2400
--	--	------

Pasta of the Day 本日のパスタ	2000~
----------------------------	-------

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.

Uwajima Fish Dish

宇和島産 魚の一皿

3200

P

Spicy Grilled Kurobuta Pork

黒豚のグリル モルーノ風

3800

Akita Wagyu Steak (200g)

秋田産 和牛のステーキ

5900

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.	
 Egg	 Milk
 Wheat	 Shrimp
 Crab	 Soba
 Peanut	 Walnut

※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。

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 ※当店のピッツアのサイズは約28cm Baked in traditional pizza oven made in Naples, Italy *Pizza Size is 11 inches.	

Marinara Based *No Cheese	
-----------------------------	--

P	NOHGA ノーガ	2600
(Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram) (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)		

 P	Polpo Piccante ポルポ ピカンテ	3300
(Tomato Sauce, Spicy Tomato Stewed Ocellated Octopus, Olive, Sweet Potato, Pine Nut, Basil, Oregano, Garlic, with Aioli Sauce) (トマトソース、イダゴのピリ辛煮、オリーブ、インカの目覚め、松の実、バジル、オレガノ、ニンニク、アイオリソース)		

Margherita Based		
V	Margherita マルゲリータ	2200
(Tomato Sauce, Mozzarella, Basil) (トマトソース、モッツアレラ、バジル)		
P	Falò ファロ	3500
(Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Corn, Wild Boar Sausage, Smoked Cream, Basil) (トマトソース、モッツアレラ、焼とうもろこし、猪サルシッチャ、薪燻クリーム、揚げ茄子、バジル)		

Nohga Original Based		
V	Marinara Fresca マリナーラフレスカ *No Sauce and No Cheese	2400
(Crushed Dried Tomato, Sliced Tomato, Mini Tomato, Garlic, Oregano, Basil) (ドライトマト、トマトスライス、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジル)		
 P	Gamberetti ガンベレッティ	2900
(Spicy Green Based, Mozzarella, Spicy Shrimp, Eggplant, Paprika, Spice Oil, Basil) (エスニックグリーンソース、モッツアレラ、海老のスパイスマリネ、揚げ茄子、パプリカ、スパイスオイル、バジル)		
	Pollo ポッコ	2900
(Tomato and Peach Sauce, Mozzarella, Herb Chicken, Peschiole, Lemon, Pepper, Basil) (桃トマトソース、モッツアレラ、ハーブチキン、小桃ピクルス、レモン、胡椒、バジル)		

Japanese Style		
	Scallop and Butter 帆立バター	3200
(Butter Sautéed Scallop and Soy Sauce, Mozzarella, Ricotta, Kujo-Leek, Chicory, Anchovy, Pepper) (帆立醤油バター、モッツアレラ、リコッタ、九条葱、チコリー、アンチョビ、胡椒)		
	Sardine Salad Pizza 鰯と梅	2900
(Sardine, Mozzarella, Plum Sauce, Kujo-Leek, with Wild Rocket and Myoga Salad) (鰯、モッツアレラ、梅肉ソース、九条ネギ、ルッコラセルパチコと茗荷のサラダ)		

Cheese Based *No Tomato Sauce		
P	Salame サラーム	3200
(Salami, Mozzarella, Smoked Ricotta, Tomato Jam, Red Onion, Artichoke, Cheese Crumble, Basil) (サラミ、モッツアレラ、燻製リコッタ、トマトジャム、赤玉葱、カルチョーフィ、チーズクランブル、バジル)		
V	Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ	3600
(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)		

Collaboration
~私たちのレストランの姉妹店である「BATIDA」石垣島のシグネチャーピッツアを夏季限定にて~
~Our Company Restaurant, "BATIDA" Ishigaki Island's signature pizza is available only during the summer season.~

 BATIDA	バティエーダ	3700
P	(Lime and Tomato Sauce, Mozzarella, Pork Ham, Jalapeno, Soft Boiled Egg, Okinawa Shallot, Harissa Oil, Pistachio) (ライムトマトソース、モッツアレラ、スパム、ハラペーニョ、半熟卵、島らっきょう、島ハリッサオイル、ピスタチオ)	