

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	3500
GP Shimanto Pork Cutlet (200g) 四万十ポークのカツレツ	4500
Akita Wagyu Steak (300g) 秋田産 和牛のステーキ	7200

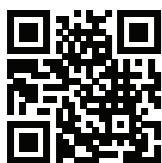
*Last order for Main Dish is at 14:30.

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)



Facebook @pbnohga



Instagram @pbnohga

PIZZERIA & BAR
NOHGA

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.

Spring Course

7800 / per 1

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

オマール海老のトマトソースパスタ
Tomato Sauce Pasta with Lobster

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.

PIZZERIA & BAR
NOHGA
Spring

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 with a salami using a dedicated Hobart slicer			
18 Month Aged Jamón Serrano		S 1080	L 1980
スペイン産18 ヶ月熟成 ハモン・セラーノ			
Mortadella	980	Spicy Salami	980
モルタデッラ サラミピカンテ			
Speck	880	Truffle Salami	980
スペック トリュフサラミ			
Coppa	880	Assorted Prosciutto and Salami	S 2400 M 3300 L 4000
コッパ 生ハム・サラミの盛り合わせ			

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	

P Chili Con Carne 980
ノーガ風 チリコンカルネ

G Oeuf Mayonnaise (2pcs) 880
ウフマヨ オリエンタルスパイス

G Oyster Bruschetta with Horse Meat and Raspberry (2pcs) 1480
牡蠣と桜馬肉のブルスケッタ

Marinated Octopus with Tomato and Japanese Leek 1380
タコと信長葱のトマトマリネ

P Pâté de Shamo Chicken 1280
パテ・ド・軍鶏

Bonito Tataki Aguachile Style 1580
鯉の塩タタキ アグアチレ

●GV Grilled Asparagus and Broccoli 1480
アスパラガスとブロッコリーの冷製グリル

HOT

●G Cherry Salmon Quiche 1280
桜鱈と菜の花のキッシュ

Garlic Shrimp 1780
海老のガーリックソテー

Hokkaido Lamb Stewed with Tomatoes 1880
ニニウファームの仔羊トマト煮込み チリンドロン

Rare Grilled Wagyu Liver with Browned Butter Sauce 1980
秋田産 和牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース

Akita Wagyu Tendon, Leek and Egg Ajillo 1680
秋田産 和牛すじ肉と信長ネギ、玉子のアヒージョ

Firefly Squid and Asparagus Ajillo 1580
ホタルイカとアスパラガスのアヒージョ

G Baguette (4pcs) バゲット 480

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

●V Various Organic Vegetables Salad 2200
モアーク農園の有機野菜たっぷりサラダ

G Spring Cabbage and Smoked Salmon Salad 2200
春キャベツとスモークサーモンのサラダ

V Watercress and Feta Cheese Salad 2300
クレソンとフェタチーズのサラダ

Vegetarian

季節の野菜そのものの旨味を活かした、NOHGAのベジタリアンメニュー
Seasonal vegetables prepared to highlight their natural flavors— NOHGA style.

●V Cabbage Rolls with House Made Vegan Cheese 1680
自家製ヴィーガンチーズのロールキャベツ

V Snap Peas and Fava Beans with Pecorino 1480
スナップエンドウとそら豆とペコリーノ

●V Grilled White Asparagus with Sabayon Sauce and Pomelo 1780
ホワイトアスパラガスのグリル サバイヨンソースと文旦

Fritto

Contains 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 Seaweed Zeppoline 800
あおさ海苔のゼツポリーネ

Calamari Fritto 1180
イカのフリット

Crispy Fritto Bamboo Shoots with Sakura Shrimp Sauce 1580
筍のクリスピーフリットと桜海老のソース

V Pimiento de Padrón 950
バルセロナ風ししとう揚げ

Pasta & Risotto

Contains Gluten

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.

●V Spaghetti Arrabbiata 2100
スパゲッティ アラビアータ

Spaghetti Peperoncino with Shrimp and Spring Vegetables 2300
海老と春野菜のペペロンチーノ

Spaghetti Cream Sauce with Oyster and Japanese Parsley 2400
牡蠣と芹のクリームソース

● Lamb Bolognese with House Made Harissa 2500
仔羊のボロネーゼと自家製ハリッサ

Pasta of the Day 2200~
本日のパスタ

※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。

Pizza

Contains Gluten

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.

MARINARA BASED

P NOHGA ノーガ 2600
Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram (*No Cheese)
トマトソース、サラミ、フルーツマト、セミドライマト、ニンニク、マジョラム

Primavera プリマヴェーラ 3300
Tomato Sauce, Chicken Meat Ball, Bamboo Shoots, Marinated Canola Flower with Plum, Olive, Butter, Garlic, Oregano
トマトソース、鶏と舞茸のつくね、筍、菜の花の梅マリネ、オリーブ、バター、ニンニク、オレガノ

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

Pescatore ペスカトーレ 3500
Margherita Based, Shrimp, Squid, Salmon, Mussels, Oregano, Garlic
マルゲリータベース、海老、イカ、サーモン、ムール貝、オレガノ、ニンニク

●P Spicy Bolognese スパイシーボロネーゼ 3700
Margherita Based, Spicy Bolognese, Spicy Salami, Brussels Sprouts, Jalapeno, Watercress
マルゲリータベース、スパイシーボロネーゼ、辛口サラミ、芽キャベツ、ハラペーニョ、クレソン

TOMATO SAUCE VARIATIONS

Shrimp Bismarck 海老ビスマルク 3600
Americaine Tomato Sauce, Mozzarella, Herb-Marinated Shrimp, Asparagus, Soft-Boiled Egg, Chutney Cream, Basil
アメリカーナトマトソース、モッツアレラ、海老のハーブマリネ、アスパラガス、半熟卵、チャツネクリーム、バジル

● Wagyu Salsiccia 和牛サルシッチャ 3400
Saffron Tomato Cream Sauce, Mozzarella, Wagyu Salsiccia, Tomato, Fava Beans, Cornichon, Almond
サフラントマトクリームソース、モッツアレラ、和牛サルシッチャ、トマト、そら豆、ピクルス、アーモンド

NOHGA ORIGINAL BASED

Wasabi Genovese 山葵ジェノヴェーゼ 3400
Wasabi and Shiso Genovese Sauce, Mozzarella, Smoked Chicken, Pickled Yam with Wasabi, Nori Seaweed
葉山葵と大葉のジェノヴェーゼソース、モッツアレラ、薪火焼きチキン、長芋の山葵漬け、海苔

Escabeche エスカベッシュ 3300
Ricotta Cheese and Orange Peel Based, Mozzarella, Baby Fish Escabeche, Wild Rocket, Raisin Butter
リコッタチーズとオレンジピールのベース、モッツアレラ、メヒカリと香味野菜のマリネ、セルパチコ、レーズンバター

CHEESE BASED

V Ortolana オルトラーナ 3300
Caponata, Mozzarella, Spring Cabbage, Spring Onion, Dried Tomato, Olive, Basil
野菜のトマト煮込み、モッツアレラ、春キャベツ、新玉葱、ドライトマト、オリーブ、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

SPRING SPECIAL PIZZA

P Cheese Fondue チーズフォンデュ 4200
Spring Carrot Sauce, Mozzarella, Bacon, Various Organic Vegetables (with Cheese Fondue Sauce)
春人参ソース、モッツアレラ、ベーコン、色々な有機野菜、チーズフォンデュソース