

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・ブッファラ
Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil
トマトソース、水牛のモッツァレラ、バジル

3500

マルゲリータ部門での優勝を記念し、
水牛のモッツァ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 made with authentic buffalo mozzarella.

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.



Spicy = 🌶️ = 唐辛子を使用

Contains Gluten = 🌾 = グルテンを含むメニュー

Contains Nuts = 🥜 = ナッツ類を含むメニュー

Contains Pork = 🐷 = 豚由来の食材を使用

Vegetarian = 🌱 = ベジタリアン対応

Vegan = 🌿 = ヴィーガン対応

BREAKFAST

07:00 - 09:30

LUNCH

11:30 - 15:00

CAFE

15:00 - 17:00

DINNER (HOLIDAY)

17:30 - 23:00 (17:30-22:00)



@pbnohga



@pbnohga

PIZZERIA & BAR
NOHGA

※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。

Autumn Course

7800 / 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

お好きな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 the course is at 20:00.

Party Plan ~Sharing Course~

8750 / 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 / Party Plans are available for groups of 4 or more.

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
Today's Pasta

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 the course is at 20:30.

*Last drink orders are taken 110 minutes after the start.

PIZZERIA & BAR

NOHGA

Autumn

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			S 1080	L 1980	
スペイン産18 ヶ月熟成 ハモン・セラーノ					
Assorted Prosciutto and Salami			S 2400	M 3300	L 4000
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		
🍴 V	Red Cabbage Pickles 紫キャベツのピクルス	780
🍴	Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス	880
	Smoked Salmon Carpaccio with Ikura イクラと燻製した秋鮭のカルパッチョ	1580
🍴	Pacific Saury and Eggplant Bruschetta (2pcs) 秋刀魚と焼き茄子のブルスケッタ	1480
P	Pâté de Shamo Chicken パテ・ド・軍鶏	1280
	Stracciatella and Horse Meat Tartare ストラッチャテッラと桜馬肉のタルタル	1580
HOT		
🍴 VG	Baked Thick Shiitake Mushroom with Herb and Breadcrumbs 徳島産 肉厚椎茸の香草パン粉焼き	1280
🍴 VG	Roasted Butternut Squash バターナッツかぼちゃのロースト	1580
	Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー	1780
🍴	Lasagna with Celeriac and Gruyère Cheese グリュイエールチーズとセロリラブのラザニア	1880
🍴 P	Sardine and Potato Pancake with Bacon and Sardine Sauce 炙り鯖とじゃが芋のパンケーキ 鯖とベーコンのソース	1480
	Rare Grilled Wagyu Liver 秋田産 和牛レバーのレアグリル	2080
	Akita Wagyu Tendon, Japanese 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
	Spanish Mackerel and Dried Tomato Ajillo 鯖とドライトマトのアヒージョ	1780
	🍴 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
Featuring fresh vegetables sourced from farmers across Japan

🍴 P	Bacon, Lime and Bok Choy Caesar Salad 丸ごとライムのシーザーサラダ	2100
	Nicoise Style Salad with Tuna 愛媛産 カツオとじゃが芋のニース風サラダ	2200
🍴 V	Various Organic Vegetables Salad モアーク農園の有機野菜たっぷりサラダ	2300

Fritto

🍴 Contains Gluten
お酒のお供にもぴったり！食欲がわくNOHGAのフリットセクション
Try our crispy fried selections！Perfect with drinks / alcoholic beverages.

V	Seaweed Zeppoline あおさ海苔のゼッポリーネ	850
P	Prosciutto Cream Croquette (2pcs) 生ハムのクリームコロッケ	1180
V	Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	880
	Calamari Fritto イカのフリット	1280
🍴 V	Crispy Fried Sweet Potato and Lotus Root さつま芋と蓮根のフライ2種盛り合わせ	1380

Pasta & Risotto

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 スパゲッティ アラビアータ	2200
🍴 🍴	Shiso Genovese Spaghetti with Scallops and Lotus Root 帆立と蓮根の大葉ジェノヴェーゼ	2500
🍴 P	Yuzu and Maitake Mushroom Carbonara 柚子と舞茸の和風カルボナーラ	2400
	Wagyu and Burdock Ragu Sauce Risotto 和牛と牛蒡のラグーソースのリゾット	2600
🍴	Pasta of the Day 本日のパスタ	2300~

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 Chef-selected ingredients, grilled over volcanic lava stone.		
	Roasted Ezo Venison 蝦夷鹿のロースト	4200
	Poiret Kuroshio Sea Bream 黒潮真鯛のポワレ	3800
P	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	7800
*Last order for Main Dish is at 14:30.		

Pizza

🍴 Contains 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 a traditional wood-fired pizza oven from Naples, Italy ※Pizza Size is 11 inches.

NOHGA CLASSIC		
P	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
V	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
V	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

VEGETABLE PIZZA		
V	Minestrone ミネストローネ Minestrone Base, Mozzarella, Tomato, Eggplant, Broccoli, Lotus Root, Persimmon, Basil ミネストローネベース、モッツアレラ、トマト、揚げ茄子、ブロッコリー、蓮根、柿、バジル	3000

JAPANESE STYLE		
	Sanma Marinara 秋刀魚マリナーラ Grilled Pacific Saury, Tomato Sauce, Daikon Radish, Eggplant, Sudachi, Sansho, Garlic, Basil 秋刀魚の塩焼き、トマトソース、大根、茄子、酢橘、山椒、ニンニク、バジル	2800
	Teriyaki Tsukune 月見つくね Minced Chicken with Yuzu Pepper, Mozzarella, Teriyaki Sauce, Sesame, Shiso, Kujo-Leek, Egg 柚子胡椒つくね、モッツアレラ、照り焼きソース、胡麻、大葉、九条葱、玉子	3500

SEAFOOD PIZZA		
	Salmone サルモーネ Salmon, Tapenade Sauce, Mozzarella, Red Onion, Fig, Dill サーモン、タプナードソース、モッツアレラ、赤玉葱、無花果、ディル	3400
🍴	Polpo Piccante ポルポピカンテ Spicy Stewed Octopus, Tomato Sauce, Mozzarella, Green Pepper, Fried Onion, Green Onion, Sardella, Basil 蛸のスパイシー煮込み、トマトソース、モッツアレラ、四万十ピーマン、フライドオニオン、葱、サルデッラ、バジル	3500
	Shrimp and Porcini 海老ポルチーニ Garlic Shrimp, Mozzarella, Nameko Mushroom Cream, Porcini, Sauteed Mushrooms, Balsamic, Basil ガーリックシュリンプ、モッツアレラ、なめこクリーム、ポルチーニ茸、きのこソテー、バルサミコ、バジル	3700

	Salmon, Tapenade Sauce, Mozzarella, Red Onion, Fig, Dill サーモン、タプナードソース、モッツアレラ、赤玉葱、無花果、ディル	3400
🍴	Polpo Piccante ポルポピカンテ Spicy Stewed Octopus, Tomato Sauce, Mozzarella, Green Pepper, Fried Onion, Green Onion, Sardella, Basil 蛸のスパイシー煮込み、トマトソース、モッツアレラ、四万十ピーマン、フライドオニオン、葱、サルデッラ、バジル	3500

	Shrimp and Porcini 海老ポルチーニ Garlic Shrimp, Mozzarella, Nameko Mushroom Cream, Porcini, Sauteed Mushrooms, Balsamic, Basil ガーリックシュリンプ、モッツアレラ、なめこクリーム、ポルチーニ茸、きのこソテー、バルサミコ、バジル	3700
--	---	------

MEAT PIZZA		
P	Prosciutto プロシュート Smoked Prosciutto, Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Cream, Japanese Pear, Basil 燻製生ハム、トマトソース、モッツアレラ、薪クリーム、和梨、バジル	3400
P	Patate パターテ Sweet Potato Paste, Mozzarella, Pork Salsiccia, Pumpkin Butter, Jerusalem Artichoke Chips, Balsamela, Rosemary さつまいもペースト、モッツアレラ、アグー豚のサルシッチャ、かぼちゃバター、菊芋チップス、バルサメラ、ローズマリー	3500
P	Truffle Bismarck トリュフビスマルク Truffle Paste, Mozzarella, Porchetta, Soft-Boiled Egg, Mushroom, Red Onion Marmalade, Basil トリュフデュクセル、モッツアレラ、ポルケッタ、半熟卵、マッシュルーム、赤玉葱のジャム、バジル	3700