

WINE

*Last order for Free-Flow is at 15:00.

土日祝ランチ限定！ノーガ定番ハウスワインのフリーフロー

Free-flow of Standard NOHGA House Wine (Weekends and holidays lunch only)

120分制・お一人様からOK 120 minutes (last order 10 minutes before end)

Sparkling / White / Red 2200

Recommended Today's Glass Wine

*We will inform you separately.

1100~

ソムリエおすすめ！日替わりグラスワイン

※別途ご案内いたします

House Sparkling Wine

Glass 880 Bottle 4200

ハウススパークリングワイン

NOHGA House Wine (White / Red)

Glass 880 Bottle 4200

ノーガ定番！ハウスワイン

ボトルワインリストは別途ご用意しております

Bottle Wine List is available separately.

BAR FOOD			
Sicilian Olives シチリア産オリーブ	580	Mixed Nuts ミックスナッツ	650
Dried Fruits ドライフルーツ	750	Assorted Cheese チーズ盛り合わせ	2200
Roasted Cashew Nuts ローストカシューナッツ	850		
GIN		WHISKY	
On The Rock / Soda / Tonic +200		On the Rock / Water / Soda / Straight	
Hendrick's Gin, Scotland ヘンドリックス ジン	980	Busker, Ireland バスカー	980
Tanqueray No.TEN, England タンカレー ナンバーテン	1100	Wild Turkey 8y, USA ワイルドターキー8年	1100
その他、各種おすすめ蒸留酒をご用意しております Various other recommended spirits are also available.			

DRAFT BEER COCKTAIL			
Kirin Heartland ハートランド	850	NOHGA Lemon Beer (Draft Beer, Original Lemon Liqueur)	1200
Brooklyn Lager ブルックリンラガー	S 790 L 1380	ノーガレモンビール	
Iwate Kura Beer Japanese Herb Ale Sansho (Bottle)	1380	Ishigaki Shikuwasa Beer 石垣シークワーサービール	1380
いわて蔵ビール 山椒エール		Non-Alcoholic Beer, 0.0% ノンアルコール ビール	790
BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 09:30	11:30 - 15:00	15:00 - 17:00	17:30 - 23:00

FREE Wi-Fi

SSID: NOHGA_GUEST

PASS: 0362060569

PIZZERIA & BAR

NOHGA

ORIGINAL SOUR Selection

ノーガレモン

サワー

NOHGA Lemon Sour (Original)

ノーガレモンサワー

1100

愛媛・神の島レモンを丸ごと使用し、約1 ヶ月かけて丁寧に仕込む、NOHGAオリジナルの人気No. 1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

PRIMAL CRAFT × 小牧蒸留所 × NOHGA !

日南レモン&菩提樹ハニーを贅沢に使用した、麦焼酎ベースの新感覚レモンサワー

BATIDA Shikuwasa Sour

パティエダシークワーサーサワー

1380

当レストラン姉妹店の石垣島BATIDA × 請福酒造！

こだわりレシピのスムージーな極上シークワーサーサワー

COCKTAIL			
Highball ハイボール(陸)	790	Homemade Moscow Mule 自家製モスコミュール	1380
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		
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 たかやしろファーム 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	Decaf デカフェ	580
Espresso Macchiato エスプレッソマキアート	600	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
Espresso Tonic エスプレッソトニック	880		

PIZZERIA & BAR

NOHGA

Winter

LUNCH

Salumeria				Contains 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

COLD	
Marinated Mixed Mushrooms 色々キノコのマリネ	980
Pâté de Shamo Chicken パテ・ド・軍鶏	1280
Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス	880
HOT	
Cod and Potato Gratin 鱈のポテトグラタン	1480
Roasted Maitake Mushroom and Lemon Sauce 新潟産 天然舞茸のロースト 丸ごとレモンのソース	1480
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	1680
Shiitake Mushroom and Camembert Ajillo 徳島産 肉厚しいたけとカマンベールチーズのアヒージョ	1780
G Baguette (4pcs) バゲット	480

Fritto

Contains Gluten
お酒のお供にもぴったり！食欲がわくNOHGAのフリットセレクト
Try our best fritto ever ! Perfect with drinks / alcoholic beverages.

V	Seaweed Zeppoline あおさ海苔のゼツポリーネ	800	
	Calamari Fritto イカのフリット	1080	
V	Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	950	

※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。

Soup

Today's Soup
本日のスープ

680

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

Chef's Omakase Salad シェフのおまかせサラダ	1700
GP Roasted Ham Grilled Caesar Salad 自家製ハムの焼きシーザーサラダ	2200

Pasta

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.

P Spaghetti Turnip Cream Sauce with Guanciale グアンチャーレと蕪のクリームパスタ	2100
Spaghetti Tomato Sauce with Snow Crab and Crown Daisy ズワイ蟹と春菊のトマトソース	2300
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 Grilled Shimanto Pork (200g) 四万十ボークのグリル	3800
Akita Wagyu Steak (200g) 秋田産 和牛のステーキ	5900

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

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.

Egg

Milk

Wheat

Shrimp

Crab

Soba

Peanut

Walnut

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

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 traditional pizza oven made in Naples, Italy *Pizza Size is 11 inches.

TOMATO SAUCE 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		
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	Prosciutto プロシュート	3600
Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Prosciutto, Basil, Prosciutto Sour Cream トマトソース、モッツアレラ、燻製生ハム、バジル、生ハムのサワークリーム		

JAPANESE STYLE		
	Umami Marinara 旨味マリナーラ	2000
	Tomato Sauce, Umami Dashi Oil, Semi-Dried Tomato, Oregano, Garlic, Basil (*No Cheese) トマトソース、旨味オイル、セミドライマト、オレガノ、ニンニク、バジル	
	Smoked Chicken 薪火焼きチキン	3400
	Margherita Base, Somked Chicken, Enoki, Hiratake, Turnip, Soy Sauce-Marinated Cream Cheese, Garlic マルゲリータベース、薪火焼きチキン、極みえのき、ヒマラヤ平茸、蕪、クリームチーズの醤油漬け、ニンニク	
	Yuzu and Cod 柚子と真鱈	3200
	Yuzu and Cod Cream, Mozzarella, Saikyo Miso Grilled Cod, Shimonita Leek, Lily Root, Fish Sauce, Almond Chips 白子と真鱈の柚子クリーム、モッツアレラ、鱈の西京味噌焼き、下仁田葱、魚醤、アーモンドスライス	

NOHGA ORIGINAL BASED		
	Spicy Salmon スパイシーサーモン	3600
Fruits Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salmon, Spinach, Onion, Spicy Cream, Apple, Fish Sauce, Basil フルーツトマトソース、モッツアレラ、スパイスシーサーモン、ほうれん草、玉葱、スパイスクリーム、林檎、鮭魚醬、バジル		
	Wasabi & Vege わさびと薪火焼き野菜	3000
Wasabi and Broccoli Sauce, Mozzarella, Broccoli, Spinach, Chickpeas, Basil わさびとブロッコリーのソース、モッツアレラ、ブロッコリー、ほうれん草、ひよこ豆、バジル		
	Calamari Genovese イカのジェノヴェーゼ	3300
Genovese Sauce, Mozzarella, Squid, Ricotta, Mini Tomato, Cheese Crumble, Basil ジェノヴェーゼソース、モッツアレラ、イカ、リコッタ、ミニトマト、チーズクランブル、バジル		

CHEESE BASED		
P	Truffle Bismarck トリュフビスマルク	3700
Truffle Sauce, Mozzarella, Pancetta, Soft-Boiled Egg, Various Mushrooms, Basil トリュフソース、モッツアレラ、パンチェッタ、半熟卵、ヒマラヤ平茸、極みえのき、マッシュルームの煮込み、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		

WINTER SPECIAL PIZZA		
P	Cheese Fondue チーズフォンデュ	4200
Corn Sauce, Mozzarella, Bacon, Various Organic Vegetables (with Cheese Fondue Sauce) コーンソース、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		