

Ajillo

NOHGA特製アヒージョセレクション

Hasegawa Farm Mushroom 長谷川農産マッシュルーム	680
Octopus / Eggplant / Bell Pepper タコ・茄子・青甘長唐辛子	780
Baby Sardine / Egg シラス・タマゴ	750
Shrimp / Semi Dried Tomato 活け生海老・セミドライトマト	1200
+ Add Baguette (4pcs) 追加バゲット	250

Salumeria

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

Prosciutto di Parma "Culatello" パルマ産ルリアーノ社 クラテッロ	S 980	L 1850	
24 Month Aged Shirakami Prosciutto 秋田県産24ヶ月熟成 白神生ハム	S 780	L 1500	
Mortadella モルタデッラ	580	Coppa di Parma パルマ産コッパ	680
Pancetta パンチェッタ	680	Spicy Salami サラミビカンテ	680
Truffle Salami トリュフサラミ	750	Assorted Salumeria Plate 生ハム・サラミ盛り合わせ	S 1800 L 2900
Wood Fire Focaccia 釜焼きフォカッチャ	480		

Salad

日本各地の農家から届いた新鮮な野菜たちが主役

Burrata, Fruits and Tomato ブッラータチーズ・旬の果実・トマト	S 980	L 1960
Rocket Salad with Mushroom and Homemade Bacon 生マッシュルームと自家製ベーコンのルッコラサラダ		1400
Chicory Salad with Gorgonzola Cream チコリサラダ ゴルゴンゾーラクリーム		1300

PIZZERIA & BAR NOHGA

BREAKFAST 07:00 - 10:00	LUNCH 11:30 - 14:30	CAFE 14:30 - 18:00	DINNER 18:00 - 23:00
----------------------------	------------------------	-----------------------	-------------------------

Tapas

王道スパニッシュに独自のエッセンスを盛り込んだタパス

Roasted Tomato Pickles ローストトマトのピクルス	550
Duck Mousse with Spicy Bread 鴨のムース スパイストースト	800
Scallop and Nori Carpaccio 帆立と岩海苔のカルパッチョ	850
Marinated Sardine and Zucchini 真イワシとズッキーニのマリネ	580
Grilled Parmigiano and Hummus 焼きパルミジャーノとひよこ豆のフムス	650
Black American Dog (2pcs) 黒アメリカンドッグ	550
Basque Style Red Bell Pepper and Prosciutto 生ハムとパプリカのバスク風煮込み	880
Pimiento de Padrón パルセロナ風ししとう揚げ	750
Squid Fritto するめイカのフリット	690
Tandori Fried Chicken (4pcs) タンドリーフライドチキン	720
Grilled Mushroom Tofu 焼きシャンピニオン豆腐	880
Crab Croquette (2pcs) ズワイ蟹とビスクのクリームコロッケ	980

Pasta

Wagyu Bolognese 和牛ボロネーゼ	1800
Homemade Bacon Carbonara 自家製ベーコンのカルボナーラ	1800
Pasta of the Day 本日のパスタ	1600

Pizza

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアクト・マリオ社のピザ釜で焼き上げる本格PIZZA

ROSSA

Marinara マリナーラ [トマトソース、オレガノ、バジル、ガーリック]	1200
Siciliana シチリアーナ [トマトソース、オレガノ、バジル、ガーリック、オリーブ、アンチョビ、ケッパー]	1580
Margherita マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1680
Cicenielli チチェニエッリ [トマトソース、オレガノ、バジル、ガーリック、しらす、チェリートマト]	1700
Forte フォルテ [トマトソース、ピカンテサラミ、オリーブ、バジル、モッツアレラ]	1800

BIANCA

Mais マイス [コーン、イタリア産ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ]	1650
Funghi フンギ [きのこ、イタリア産ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ]	1680
Monte Bianco モンテビアンコ [リコッタ、モッツアレラ、パンチェッタ]	1780
Bismarck ビスマルク [パンチェッタ、半熟卵、バジル、モッツアレラ]	1800
Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ [モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ]	1980

Grill

国産の食材にこだわり、溶岩石で豪快に焼き上げたメインディッシュ

1 Wild Boar (Kumamoto) イノシシ肉グリル(熊本)	2700
2 Pork Chop (Akita) 骨付き豚ロースグリル(秋田)	2600
3 Roasted Duck (Aomori) 鴨ロースト(青森)	3000
4 Beef Steak (Akita) 秋田牛イチボステーキ	3800
5 Seafood of the Day 本日の魚介料理	2600~

* Tax Excluded / 表示価格は税抜き価格となります