

RECOMMENDED Today's Glass Wine 1200~
ソムリエオススメ!日替わりグラスワイン

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 G 880 B 4200
ハウススパークリングワイン

NOHGA House Wine (White / Red) G 880 B 4200
ノーガ定番!ハウスワイン

SPRING WHITE WINE

 Forbes & Forbes, Riesling / Eden Valley, Australia G 1380 B 7900
フォース&フォース リースリング 2018
林檎&ライム&ミネラル、爽やかでドライ

SPRING RED WINE

 Ngeringa Sheoak Label, Pinot Noir / Adelaide Hills, Australia G 1380 B 7900
ネリンガ シーオークラベル ピノ・ノワール 2023
サワーチェリー&プラム、上品なハーブのニュアンス

BAR FOOD

Sicilian Olives 580
シチリア産オリーブ

Dried Fruits 750
ドライフルーツ

Roasted Cashew Nuts 850
ローストカシューナッツ

Mixed Nuts 650
ミックスナッツ

Assorted Cheese 2200
チーズ盛り合わせ

WHISKY

On the Rock / Water / Soda / Straight

Busker, Ireland 980
バスカー

Wild Turkey 8y, USA 1100
ワイルドターキー8年

Highland Park 12 Year, Scotland 1800
ハイランドパーク12年

GIN

On The Rock / Soda / Tonic +200 / Fever-Tree Tonic +400

Hendrick's Gin, Scotland 980
ヘンドリックス ジン

Tanqueray No.TEN, England 1100
タンカレー ナンバーテン

Nordes Atlantic Galician Gin, Spain 1200
ノルデス アトランティック・ガリシアン・ジン

BREAKFAST LUNCH CAFE DINNER
07:00 - 09:30 11:30 - 15:00 15:00 - 17:00 17:30 - 23:00

DRAFT | BEER COCKTAIL

Heartland 850
ハートランド

Brooklyn Lager S 790 L 1380
ブルックリンラガー

NOHGA Lemon Beer 1200
(Draft Beer, Original Lemon Liqueur)
ノーガレモンビール

Non-Alcoholic Beer, 0.0% 790
ノンアルコール ビール

ORIGINAL LEMON SOUR

NOHGA Lemon Sour 1100
ノーガレモンサワー

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 1280
ノーガレモンサワー・スペシャルエディション

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 790
ハイボール(陸)

Homemade Moscow Mule 1280
自家製モスコミュール
(Ginger Infused Vodka, Homemade Spice Syrup, Ginger Ale)

Rum Coke with Iyoshi Craft Cola 1280
伊良ラムコーク

Aperol Spritz 980
アペロール スプリッツ

Mango Sunrise 1080
マンゴーサンライズ

(White Rum, Passionfruits liqueur, Mango & Pineapple,
Grenadine, Kaffir Lime Leaf)

Homemade Sangria 980
自家製サングリア

Cassis (Soda / Orange) 880
極上カシス

NON ALCOHOL

Muchachaen Orange Juice, Ehime 780
無茶々園 オレンジジュース

Takayashiro Farm Apple Juice, Nagano 780
たかやしるファーム 林檎ジュース

Organic White Grape Juice, Austria 880
極上有機白ぶどうジュース

NOHGA Lemon Squash 880
ノーガレモンスカッシュ

Virgin Moscow Mule 980
ヴァージンモスコミュール

Organic Red Shiso Soda, Wakayama 880
有機赤しそソーダ

Elderflower Fizz 880
エルダーフラワーフィズ

Iyoshi Craft Cola, Tokyo 880
伊良クラフトコーラ

Fever-tree Premium Ginger Ale 780
フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール

Mineral Water, 750ml 900
ミネラルウォーター

CAFE | TEA

Espresso S 480 W 680
エスプレッソ

Organic Coffee (Hot / Ice) 580
オーガニックコーヒー

Cafe Latte (Hot / Ice) 680
カフェラテ

Cappuccino 680
カプチーノ

Cafe Mocha (Hot / Ice) 780
カフェモカ

Caramel Macchiato (Hot / Ice) 780
キャラメルマキアート

Decaf 580
デカフェ

Earl Grey 780
アールグレイ

Iced Tea 580
アイスティー

Today's Herb Tea 880
ハーブティー

Yame Green Premium Tea, Fukuoka 880
奥八女 熟成煎茶

Gokase Red, Miyazaki 880
五ヶ瀬 和紅茶

Gokase Oolong, Miyazaki 880
五ヶ瀬 烏龍茶

その他おすすめ各種、別途ご用意ございます。
Various other recommendations are available separately.

FREE WI-FI
SSID: NOHGA_GUEST
PASS: 0362060569



PIZZERIA & BAR
NOHGA

PIZZERIA & BAR
NOHGA
Spring
LUNCH

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・セラノー	S 1080	L 1980
Assorted Salumeria Plate 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

V Red Cabbage Pickles 紫キャベツのピクルス	780
Chili Con Carne with Coriander ノーガ風チリコンカルネ	880
G Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス	880
G Chicken Liver Mousse and Burini 鶏白レバームースと小さなバンケーキ	980
HOT	
V Asparagus and Shiitake Mushroom Ajillo アスパラガスと椎茸のアヒージョ	1480
Bamboo Shoots and Squid Ajillo 筍と真イカとその肝のアヒージョ	1580
Sauteed Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー	1780
Grilled Lamb Tongue with Leaf Onion 仔羊タンのグリルと葉玉葱	1880

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

Fritto

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 ! They are a perfect for your liqueur as well

V Aosa-Nori Zeppoline あおさ海苔のゼッポリーネ	800
V Pimiento de Padrón バ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

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	1600
G Spring Cabbage and Smoked Salmon Salad 春キャベツとスモークサーモンのサラダ	1800
V Asparagus, Fennel, Lemon, Feta Cheese Salad アスパラガスとフェネル、レモンチーズのサラダ	1800

Pasta

スタンダード+ONEのアレンジを加えました
Original Italian pasta with a fusion Japanese food.

  P Spaghetti Arrabbiata with Bacon, Watercress and Japanese Pepper Nuts 自家製ベーコンとクレソンのアラビアータ 山椒ナッツ	2200
Spaghetti Cream Sauce with Oyster and Japanese Parsley 牡蠣と芹のクリームソース	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 Spicy Grilled Yonezawa Pork 米沢豚のグリル 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

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 (Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram) (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)	2600
---	------

Ciliegio チリエージョ (Tomato Sauce, Sakura Shrimp, Asparagus, Herbed Butter, Amaretto, Garlic, Oregano) (トマトソース、桜海老、アスパラガス、香草バター、アマレット、ニンニク、オレガノ)	2700
--	------

Margherita Based	
------------------	--

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)	2200
--	------

P Mimosa ミモザ (Tomato Sauce, Mozzarella, Egg Mimosa, Mortadella Ham, Marinated Turnip, Black Olive, Black Pepper, Basil) (トマトソース、モッツアレラ、玉子のミモザ風、モルタデッラハム、カブのマリネ、黒オリーブ、黒胡椒、バジル)	2500
--	------

Spicy Based	
-------------	--

 TSUKUNE ツクネ *No Tomato Sauce (Spicy Minced Chicken, Mozzarella, Spring Cabbage, Yuzu Pepper Cream, Green Onions) (鶏つくね(鶏軟骨、青唐辛子、赤味噌、白胡麻)、モッツアレラ、春キャベツ、柚子胡椒クリーム、万能葱)	3200
---	------

   Diavola ディアボラ P (Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Ham, Spicy Salami, Canola Flower in Oil, Basil) (スパイシートマトソース、モッツアレラ、ハムの唐辛子マリネ、辛口サラミ、イタリア産青菜のオイル漬、バジル)	3500
---	------

Cheese Based *No Tomato Sauce	
-------------------------------	--

Romana Bianca ロマーナビアンカ (Mozzarella, Anchovy, Semi-Dried Tomato, Mini Tomato, Ricotta, Fish-Sauce, Caper, Oregano, Basil) (モッツアレラ、アンチョビ、セミドライマト、ミニトマト、リコッタ、魚醤、ケッパー、オレガノ、バジル)	2800
---	------

P Salame サラーメ (Salami, Scamorza, Smoked Artichoke, Sauteed Maitake Mushroom, Stuffed Olive with Paprika, Basil) (サラミ、燻製モッツアレラ、燻製カルチョーフィ、舞茸ソテー、パプリカ入りオリーブ、バジル)	3200
--	------

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)	3500
---	------

NOHGA Original Style	
----------------------	--

V Marinara Fresca マリナーラフレスカ *No Sauce and No Cheese (Crushed Semi-Dried Tomato, Mini Tomato, Fruit Tomato, Garlic, Oregano, Basil) (セミドライマト、ミニトマト、フルーツマト、ニンニク、オレガノ、バジル)	2400
--	------

 Melanzane メランザーネ (Grilled Eggplant Sauce, Mozzarella, Marinated Horse Mackerel, Fried Eggplant, Dried Mullet Roe, Dill, Pine Nut, Basil) (焼き茄子ソース、モッツアレラ、鱈のマリネ、揚げ茄子、カラスミ、ディル、松の実、バジル)	2900
---	------

Shrimp Bismarck 海老ビスマルク (Garlic Shrimp, Mozzarella, Americaine and Porcini Sauce, Stewed Mushroom, Soft Boiled Egg, Black Pepper, Basil) (ガーリックシュリンプ、モッツアレラ、アメリカーナとボルチーニのソース、マッシュルーム煮込み、半熟卵、黒胡椒、バジル)	3500
--	------

※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。