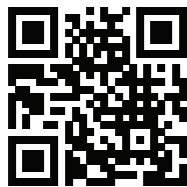


Dessert

Gateau Chocolate	880
しっかり焼ききったガトーショコラ	
Hoji Tea Gelato and Lentil Jam	650
ほうじ茶ジェラートと蜜レンズ豆	
* Cassis Mousse with Walnut and Burdock Root Gelato	880
カシスのムース クルミとごぼうのアイス	
Crema Catalana	680
クレマカタラーナ	
Lemon Cheese Souffle Cake	780
レモンチーズスフレケーキ	
* The Pudding	750
ザ・プディング	
* Strawberry Compote with Vanilla Gelato	1200
苺のコンポートとバニラジェラート	
Gelato Misto	780
ジェラートの盛り合わせ	

PIZZERIA & BAR
NOHGA



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST
07:00 - 09:30

LUNCH
11:30 - 14:30

CAFE
14:30 - 18:00

DINNER
18:00 - 23:00

PIZZERIA & BAR
NOHGA

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

✳️ Aosa-Nori Zeppoline あおさ海苔のゼツポリーネ	630
Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	750
Squid Fritto イカのフリット	780
Prosciutto Croquette 生ハムのクリームコロッケ	880

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

COLD

Caponata 春野菜のカボナータ	630
Marinated Sardine and Zucchini 真イワシとズッキーニのマリネ	680
✳️ Seafood Salpicon Lemon Mayonnaise 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
Duck Ham Bruschetta 自家製鴨生ハムのブルスケッタ(2ピース)	650
Chicken Liver Mousse 鶏レバーのムース	850
Burrata Cheese, Tomato and Fruits ブラータチーズ・トマト・旬のフルーツ	1200
✳️ Fish Carpaccio Onion Mousse and Tomato Jelly 鮮魚のカルパッチョ 新玉葱ムースとトマトジュレ	1300
✳️ Steak Tartare with Taro and Beet 桜肉と山芋、ビーツのタルタル	1450

HOT

✳️ Parmigiano Chips and Hummus バルミジャーノチップスとひよこ豆のフムス	680
Trippa alla Romana ローマ風トリッパのトマト煮込み	780
Baby Sardine and Egg Ajillo しらすと卵のアヒージョ	880
Shrimp Ajillo 海老アヒージョ	1200
✳️ White Asparagus Tofu ホワイトアスパラガス豆腐	1250
✳️ Herb Butter with Clam and Spring Vegetables アサリと春野菜のハーブバター	1600
Wine Steamed 3 types of Clams 貝3種の白ワイン蒸し	1400
✳️ Stewed Wild Boar 猪肉の煮込み	1200
Beer Stewed Wagyu Beef 和牛バラ肉のビール煮込み	1500

Baguette (4pcs) バゲット	350	Wood Fire Focaccia (4pcs) 釜焼きフォカッチャ	550
--------------------------------	-----	---	-----

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 880	L 1600	
Mortadella モルタデッラ	580	Spicy Salami サラミピカンテ	680
Pancetta パンチェッタ	680	Speck di Asiago スベック・ディ・アジアーゴ	880
Truffle Salami トリュフサラミ	950	Assorted Salumeria Plate 生ハム・サラミ盛り合わせ	S 1980 L 3600

Salad

日本各地の農家から届いた新鮮な野菜たちが主役

✳️ Pork Ham and Cabbage Salad 自家製ロースハムと塩キャベツのサラダ	1450
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	1700
Chicory Salad with Gorgonzola Cream チコリサラダ ゴルゴンゾーラクリーム	1650

Pasta

✳️ Shrimp Tomato Cream Sauce 海老のトマトクリームソース	1980
Wagyu Ragout Rigatoni 和牛ラグーのリガトーニ	1880
Pasta of the Day 本日のパスタ	1800~

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

Grilled Wild Boar 猪肉グリル	3200
✳️ Roasted Venison 鹿ロースト	3500
Wagyu Beef Steak 和牛ステーキ	3900
Seafood of the Day 本日の魚介料理	2800~

Pizza

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

ROSSA トマトソースベースのピッツァ

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
Cicenielli チチェニエッリ [トマトソース、しらす、菜の花、オレガノ、ガーリック]	1650
Margherita マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1750
Ortolana オルトラーナ [トマトソース、春野菜、モッツアレラ]	1980

✳️ Carabrese カラプレーゼ [トマトソース、モルタデッラ、青唐辛子、ンドゥイヤ、モッツアレラ]	2200
---	------

Cavolo カーボロ [トマトソース、鶏肉、キャベツ、アンチョビ、モッツアレラ]	1850
---	------

BIANCA チーズベースのピッツァ

Romana Bianca ロマーナ・ビアンカ [トマト、アンチョビ、オレガノ、ガーリック、バジル、モッツアレラ]	1550
Funghi フンギ [きのこ、イタリア産ハム、バジル、モッツアレラ、生クリーム]	1850

Gamberetti ガンベレッティ [桜海老、九条葱、バター、モッツアレラ]	1680
---	------

Prosciutto e Rucola プロシュート・エ・ルッコラ [生ハム、ルッコラ、モッツアレラ]	2150
---	------

Bismarck ビスマルク [パンチェッタ、アスパラガス、半熟卵、モッツアレラ]	2250
---	------

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]	2300
--	------

Pizza of the Day 本日のピッツァ	1800~
------------------------------------	-------

* Tax Included / 表示価格は税込価格となります
* Table Charge of ¥390 per person / お一人様¥390のテーブルチャージを頂戴しております