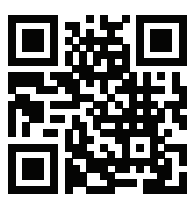


Dessert

Gâteau au Chocolat しっかり焼きぎったガトーショコラ	880
Hoji Tea Gelato and Lentil Jam ほうじ茶ジェラートと蜜レンズ豆	650
✳ Lemon Tart with Orange Salad レモンのタルトとオレンジサラダ	780
Crema Catalana クレマカタラーナ	680
✳ Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ	850
The Pudding ザ・プディング	750
Peach Compote with Yogurt Sorbet 桃のコンポート ヨーグルトソルベ	1200
Gelato Misto ジェラートの盛り合わせ	780

PIZZERIA & BAR
NOHGA



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 09:30	11:30 - 14:30	14:30 - 18:00	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 Cream Croquette 生ハムのクリームコロquette (2ピース)	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

Caponata 夏野菜のカボナータ	630
Marinated Sardine and Zucchini 真イワシとズッキーニのマリネ	680
Tartare Canapé 馬肉タルタルのカナッペ (4ピース)	850
＊ Sweetfish Rilletes with Okura and Cucumber 夏鮎のリエット オクラと胡瓜のソース	880
Fish and Eggplant Ceviche 鮮魚と水茄子のセビーチェ	980
Fruits Tomato and Bufala フルーツトマトとブッファラ	1200
＊ Squid Carpaccio with Tofu Cream イカのカルパッチョ 豆腐ヴィシソワーズソース	1250
Seafood Salpicon Lemon Mayonnaise 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
＊ Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏	1100

Bottarga and Anchovy Cabbage 自家製カラスミとアンチョビキャベツ	790
Trippa a la 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
Mackerel and Tomato Ajillo 鯖とトマトのアヒージョ	900
＊ Sweet Corn Tofu とうもろこし豆腐	950
Grilled Caciocavallo and Mushroom カチョカヴァッロとジャンボマッシュルームのグリル	1380
Herb Butter sautéed Whelk and Shimeji つぶ貝としめじのハーブバターソテー	980
Gnocchi with Gorgonzola Cream 手打ちニョッキのゴルゴンゾーラクリーム	780
＊ Rare Grilled Liver with Browned Butter Sauce 秋田牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース	1400

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"			S 980	L 1850
バルマ産ルリアーノ社 クラテッロ				
24 Month Aged Shirakami Prosciutto			S 880	L 1600
秋田県産24ヶ月熟成 白神生ハム				
Mortadella	580	Spicy Salami		680
モルタデッラ		サラミピカンテ		
Pancetta	680	Speck di Asiago		880
パンチェッタ		スベック・ディ・アジアーゴ		
✳️ Truffle Salami	950	Assorted Salumeria Plate	S 1980	
トリュフサラミ		生ハム・サラミ盛り合わせ		
			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

Roasted Ham Caesar Salad 自家製ロースハムのシーザーサラダ	1350
＊ Mushroom and Watercress Salad 八幡平マッシュルームとクレソンのサラダ	1600
Chicory and Fig Salad チコリーとイチジクのサラダ	1800

Pasta

Peperoncino with Shrimp and Vegetables 海老と夏野菜のペペロンチーノ	1600
＊ Carbonara with Green Pepper 🌶️ 青唐辛子のカルボナーラ	1800
Fusilli with Octopus Ragout 蛸のトマトラグーソース フジッリ	1750
Pasta of the Day 本日のパスタ	1800~

Main Dish

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

＊ Roasted Duck 鴨のロースト	3500
Grilled Venison 鹿のグリル	3500
＊ Akita Beef Steak 秋田牛ステーキ	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クト・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、バジル、オレガノ、ガーリック]	1200
＊ Calamari カラマリ [トマトソース、バジル、イカ、セミドライトマト、オレガノ、ガーリック]	1700
Margherita マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1750
Romana ロマーナ [トマトソース、バジル、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ]	1850
＊ Americana アメリカーナ [トマトソース、モッツアレラ、ミートソース、オニオン、マッシュルーム、ピカンテサラミ]	2200
Bismarck ビスマルク [トマトソース、バジル、モッツアレラ、生ハム、半熟卵]	2450

BIANCA チーズベースのピッツァ	
Bianchetti ビアンケッティ [モッツアレラ、しらす、茄子、ズッキーニ、セミドライトマト、ガーリック]	1900
＊ Limone リモーネ [モッツアレラ、燻製モッツアレラ、チッチョリ、パンチェッタ、レモン、黒胡椒]	1850
＊ Estate エスターテ [モッツアレラ、とうもろこし、枝豆、サルシッチャ]	1800
Bufalina ブッファリーナ [モッツアレラ、水牛モッツアレラ、ルッコラ、フルーツトマト、生ハム]	2850
Tre Piccante 🌶️ トレ ピカンテ [モッツアレラ、青唐辛子、ねぎ、ンドゥイヤ、ピカンテサラミ]	1980
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、バジル]	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