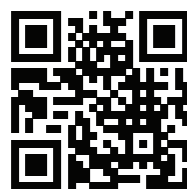


# Dessert

---

Gâteau au Chocolat しっかり焼ききったガトーショコラ	880
Crema Catalana クレマカタラーナ	720
* Basque Cheese Cake バスクチーズケーキ	850
* Tarte Tatin with Wasabi Gelato タルトタタン 山葵ジェラート	950
Fromage Blanc with Spicy Dried Fruits フロマーージュブラン スパイシードライフルーツ	880
Peach Compote with Yogurt Sorbet 桃のコンポート ヨーグルトソルベ	950
Gelato Misto ジェラートの盛り合わせ	780

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST  
07:00 - 010:00

LUNCH  
11:30 - 14:30

CAFE  
14:30 - 18:00

DINNER  
18:00 - 23:00

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**

# 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

## COLD

Chili Con Carne ノーガ風チリコンカルネ	650
Chick Pea Mille-Crepe with Anchovy Lemon Cream ひよこ豆のミルクレープ アンチョビレモンクリーム	780
* Swordfish and Eggplant Terrine 秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ	780
Ikura and Salmon Bruschetta イクラと秋鮭のブルスケッタ(2ピース)	1200
* Octopus and Muscat Carpaccio 蛸とマスカットのカルパッチョ	880
Seafood Salpicon 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
Oyster and Roasted Beef Tartar 牡蠣とローストビーフのタルタル	1450
* Foie Gras Tiramisu フォアグラのティラミス	1200
Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏	1100

## HOT

* Garlic Sauteed Padron パドロンのアーリオオーリオ	780
Tomato Stewed with Squid イカの旨トマト煮込み	950
* Maitake and Beltfish Pancake 舞茸と太刀魚のパンケーキ	1200
Beef Tongue and Kujo Leek Ajillio 牛タンと九条葱のアヒージョ	850
Mushroom Ajillio マッシュルームのアヒージョ	750
Grilled Kurobuta Salsiccia 黒豚サルシッチャのグリル	980
* 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	980

# 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 あおさ海苔のゼッポリーネ	630
* Seafood Fritto シーフードフリット	780
* Mushroom Fritto マッシュルームのフリット 生ハムのタルタルソース	980
Prosciutto Cream Croquette 生ハムのクリームコロquette(2ピース)	880
Fried Herb Chicken フライドハーブチキン(4ピース)	880

Baguette バゲット(4ピース)	350	Wood Fire Focaccia 釜焼きフォカッチャ(4ピース)	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" バ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 スペック・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

Roasted Ham Grilled Caesar Salad 自家製ロースハムの焼きシーザーサラダ	1500
Mushroom and Watercress Salad 八幡平マッシュルームとクレソンのサラダ	1600
* Nicoise Style Salad with Bonito カツオのニース風サラダ	1700

# Pasta / Risotto

Pescatore ベスカトーレ(ロッコ又はピアンコ)	2200
* Okura Genovese オクラとインゲンのジェノヴェーゼ	1800
Pork and Porcini Ragout Cream Sauce with Penne 山形豚とポルチーニのラグークリームペンネ	1900
* Mushroom Risotto 秋茸のリゾット	2350
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

Grilled Beef Tongue 牛タンのグリル	2800
* Pork Cutlet with Garlic Butter 黒豚のカツレツ ガーリックバター	2900
* Wagyu Hamburg 和牛ハンバーグと目玉焼き	3400
Roasted Lamb 仔羊のロースト	3200
Akita Beef Steak 秋田牛ステーキ	3900
* Gibier of the Day 本日のジビエ料理	2800~
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
Floriano フロリアーノ [マリナーラベース、イワシ、茄子、ししとう]	1900
* Regina del Mare レジーナ・デル・マーレ [マリナーラベース、穴子、ししとう、ミニトマト、実山椒]	2000
Margherita マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1750
Rosamarina 🍷 ロザマリーナ [マルゲリータベース、しらす、ロザマリーナ(イワシの唐辛子漬け)、青唐辛子、ガーリック]	2200
Romana ローマーナ [マルゲリータベース、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、モルタデッラ]	2300
* Bologna ボローニャ [マルゲリータベース、サルシッチャ、ローズマリー、クレマドゥーブル]	2100

## BIANCA チーズベースのピッツァ

Bianchetti ピアンケッティ [しらす、青海苔、モッツアレラ]	1980
* Limone e Crema リモーネ・エ・クレマ [蜂蜜レモン、さつま芋、チッチョリ、パンチェッタ、モッツアレラ、クレマドゥーブル]	1900
Bismarck Funghi ビスマルク・フンギ [ポルチーニ茸ラグー、パンチェッタ、半熟卵、マッシュルーム、モッツアレラ、生クリーム]	2600
Bambina バンビーナ [どうもろこし、モルタデッラ、バジル、モッツアレラ、生クリーム]	1900
* Peschiole ペスキオーレ [ペスキオーレ(小桃のピクルス)、パンチェッタ、ミニトマト、モッツアレラ、ピスタチオ]	1850
Calamari カラマリ [イカのトマト煮込み、ししとう、ミニトマト、モッツアレラ、ガーリック]	1950
* Rin Gorgon リンゴルゴン [ゴルゴンゾーラ、林檎、モッツアレラ、クルミ、蜂蜜]	2300
Quattro Formaggi クアトロ フォルマッジ [ゴルゴンゾーラ、タレヅジオ、パルミジャーノ、モッツアレラ]	2400
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