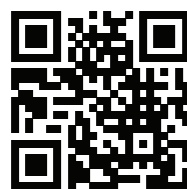


Dessert

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
* Classic Tiramisu クラシック・ティラミス	880
* Hoji Tea Panna Cotta and Gelato ほうじ茶パannaコッタとジェラート	780
The Pudding ザ・プディング	750
Gelato Misto ジェラートの盛り合わせ	780

PIZZERIA & BAR
NOHGA
SPRING
2022



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER	BAR
07:00 - 10:00	11:30 - 14:30	14:30 - 18:00	18:00 - 23:00	23:00 - 27:00

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
Roasted Tomato Pickles ローストトマトのピクルス	650
* Marinated Sardine and Escalivada イワシのマリネとエスカリバーダ	880
Seafood Salpicon 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
* Scallopp and Spring Onion Carpaccio 帆立と新玉葱のカルパッチョ	980
Garlic Oil Oysters 牡蠣ガーリックオイル	950
Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏	1100

HOT

Bottarga and Anchovy Cabbage 自家製カラスミとアンチョビキャベツ	780
* Kidney Bean "Marmelous" and Pecorino マーメラスとペコリーノチーズ	980
* Shirauo and Wasabi Scramble Egg 白魚とわさびのスクランブルエッグ	880
Shrimp Ajillo 海老のアヒージョ	1200
Baby Sardine and Egg Ajillo しらすと卵のアヒージョ	880
* Roasted Beef with Garlic Butter Mushrooms ローストビーフとマッシュルームのガーリックバター	1800
Grilled Kurobuta Salsiccia 黒豚サルシッチャのグリル	980
* Grilled White Asparagus Sauce Romesco ホワイトアスパラガスのグリル ソースロメスコ	1480
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
* Squid Fritto イカのフリット	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
Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	750
Prosciutto Cream Croquette 生ハムのクリームコロッケ (2ピース)	880

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" 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

* Spring Cabbage and Salmon Salad 春キャベツとサーモンのサラダ	1600
Roasted Ham Grilled Caesar Salad 自家製ロースハムの焼きシーザーサラダ	1650
Mushroom and Watercress Salad 八幡平マッシュルームとクレソンのサラダ	1700
* Mashed Potato Salad 半熟卵とマッシュポテトサラダ	1200

Pasta / Risotto

* NOHGA Napolitan ノーガナポリタン	1850
Spaghetti with Firefly Squid and Squid Ink ホタルイカとイカ墨のスパゲティ	2100
* White Bolognese 白いボロネーゼ	1900
Saffron Risotto with Shrimp and Spring Vegetables 海老と春野菜のサフランリゾット	2200
Pasta of the Day 本日のパスタ	1900~

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

* Garlic Sauteed Shrimp 海老のガーリックソテー	1800
Grilled Akita Pork 秋田かわい豚のグリル	2900
* Lamb and Duck Hamburg 仔羊と鴨のハンバーグ	3200
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 (Tomato Sauce, Basil, Oregano, Garlic) マリナーラ [トマトソース、バジル、オレガノ、ガーリック]	1200
Gamberetti (Marinara Base, Garlic Shrimp, Bamboo Shoot, Americaine) ガンベレッティ [マリナーラベース、ガーリックシュリンプ、筍、アメリカーナ]	2200
* Primavera (Marinara Base, Firefly Squid, Field Mustard, Fish Sauce) プリマヴェーラ [マリナーラベース、ホタルイカ、菜の花、魚醤]	1980
Margherita (Tomato Sauce, Basil, Mozzarella) マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツアレラ]	1750
Peperonata (Margherita Base, Pancetta, Paprika, Smoked Ricotta, 'Nduja) ペペロナータ [マルゲリータベース、パンチェッタ、パプリカ、燻製リコッタ、ンドゥイヤ]	2100

* Jeneve (Margherita Base, Mushroom, Eggplant, Spicy Salami, Ricotta) ジェネーブ [マルゲリータベース、きのこ、茄子、ピカンテサラミ、リコッタ]	2200
--	------

Puttanesca (Margherita Base, Garlic, Olive, Caper, Anchovy, Oregano) プッタネスカ [マルゲリータベース、ガーリック、オリーブ、ケッパー、アンチョビ、オレガノ]	1850
---	------

* Americana (Tomato Sauce, Mozzarella, Meat Sauce, Onion, Mushroom, Salami) 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、サラミ]	2300
---	------

BIANCA チーズベースのピッツァ

Bianchetti (Shirauo, Mozzarella, Parmigiano Regiano) ビアンケッティ [白魚、モッツアレラ、パルミジャーノ・レッジャーノ]	1900
--	------

* Tsukune (Chicken Meatball, Mozzarella, Kujo-Leek, Sudachi, Shiso) ツクネ [軟骨入り鶏つくね、モッツアレラ、九条葱、すだち、青じそ]	2200
--	------

Bismarck Fave (Fava Bean, Mozzarella, Pecorino, Mortadella, Egg) ビスマルク・ファークヴェ [空豆、モッツアレラ、ペコリーノ、モルタデッラ、半熟卵]	2400
---	------

Bambina (Corn, Mortadella, Basil, Mozzarella, Cream) バンビーナ [とうもろこし、モッツアレラ、モルタデッラ、バジル、生クリーム]	1900
--	------

* Genovese (Genovese Sauce, Mozzarella, Pork Tongue, Lotus Root) ジェノヴェーゼ [ジェノベーゼソース、モッツアレラ、豚タン、蓮根]	2100
---	------

* Cipolla (Onion, Mozzarella, Fried Onions, Pancetta, Cream) チポッラ [玉葱、モッツアレラ、フライドオニオン、パンチェッタ、生クリーム]	1900
--	------

Solentina (Honey Lemon, Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Almond) ソレンティーナ [はちみつレモン、モッツアレラ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、アーモンド]	2500
---	------

Quattro Formaggi (Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano) クアトロ フォルマッジ [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]	2400
--	------

Pizza of the Day 本日のピッツァ	1900~
-----------------------------	-------

* 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