

# Dessert

---

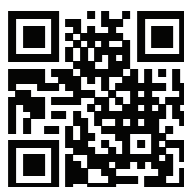
Baked Gateau Chocolate しっかり焼ききったガトーショコラ	880
Crema Catalana クレマカタラーナ	720
Pistachio and Cheese Terrine ピスタチオとチーズのテリーヌ	980
Classic Tiramisu クラシック・ティラミス	880
Crêmet d'Anjou クレームダンジュ	980
Cherry Blossom Panna Cotta with Gelato 桜のパンナコッタと桜のアイス	800
Gelato Misto ジェラートの盛り合わせ	780

---

Executive Chef  
Shinta Yamashita

---

FREE WI-FI  
SSID: NOHGA\_GUEST  
PASS: 0362060569



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 10:00	11:30 - 15:00	14:30 - 17:00	18:00 - 23:00

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**

PIZZERIA & BAR  
**NOHGA**  
SPRING

# 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

✓ Caponata 野菜のカボナータ	680
Mashed Potatoes Salad NOHGA風ポテトサラダ	880
✓ Red Cabbage Choucroute 紫キャベツのシュークルート	680
Seafood Salpicon 魚介のサルピコン レモンマヨ	980
Duck Ham with Orange Chatni Bruschetta 鴨の生ハムとオレンジチャツネのブルスケッタ	1280
✓ Oeuf Mayonnaise ウフマヨ オリエンタルスパイス	720
Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏	1100
Oyster and Horse Meat Tartar 牡蠣と桜馬肉のタルタル	1480
Cherry Salmon Mie Cuit with Carrot Rapees サクラ鱈のミキュイとキャロットラペ	1280

## HOT

Baked New Potato 新じゃが芋のオープン焼き	880
✓ Snap Pea and Pecorino スナップエンドウとペコリーノ	1080
Boudin Noir with Apple Puree ブーダンノワールと林檎のピューレ	1100
Grilled Lamb Tongue with Leaf Onion 仔羊タンのグリルと葉玉葱	1300
Pulpo à la Gallega 蛸のガリシア風 ジャがいものソース	1280
Shrimp Ajillo 海老のアヒージョ	980
Firefly Squid with Asparagus Ajillo ホタルイカとアスパラガスのアヒージョ	1100
Rare Grilled Liver with Browned Butter 秋田牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース	1280
✓ Grilled White Asparagus Sauce Romesco ホワイトアスパラガスのグリル ロメスコソース	1480

# 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

✓ 🌶️ Spicy Zeppoline スパイシーゼッポリーネ	680
Squid Fritto イカのフリット	780
Black American Dog 黒いアメリカンドッグ	880
✓ Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ	750
Prosciutto Cream Croquette (2pcs) 生ハムのクリームコロッケ	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

24 Month Aged Shirakami Prosciutto 秋田県産24ヶ月熟成 白神生ハム	S 980 L 1850
18 Month Aged Jamón Serrano スペイン産18ヶ月熟成 ハモン・セラノー	S 980 L 1850
Assorted Salumeria Plate 生ハム・サラミの盛り合わせ	S 1980 M 2800 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

Rocket Salad with Homemade Bacon and Mushroom 自家製ベーコンと生マッシュルームのルッコラサラダ	1600
✓ Watercress and Feta Cheese Salad クレソンとフェタチーズのサラダ	1700
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

# Pasta

スタンダード+ONEのアレンジを加えました

Tomato Sauce with Oyster and Japanese Parsley 牡蠣と芹のトマトソース	1900
Watercress Genovese with Snow Crab ズワイ蟹のクレソンジェノヴェーゼ	2200
Wagyu Bolognese 和牛のボロネーゼ	2300
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

Roasted Duck 青森鴨のロースト	3800
Roasted Wild Boar 猪のロースト	3500
Grilled Lamb Chop 仔羊のグリル	4200
Akita Beef Steak 秋田牛ステーキ	3900

# 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

Siciliana (Tomato Sauce, Anchovy, Tomato, Caper, Olive, Garlic, Oregano) シチリアーナ [トマトソース、アンチョビ、トマト、ケッパー、オリーブ、ガーリック、オレガノ]	1680
NOHGA (Tomato Sauce, Marjoram, Tomato, Salami, Garlic, Oregano) ノーガ [トマトソース、マジョラム、トマト、サラミ、ガーリック、オレガノ]	2000
Cicenielli (Tomato Sauce, Baby Sardine, Kujo-Leek, Colatura, Garlic, Oregano) チチニエッリ [トマトソース、しらす、九条葱、コラトゥーラ、ガーリック、オレガノ]	2200
✓ 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
Romana (Margherita Base, Anchovy, Oregano) ロマーナ [マルゲリータベース、アンチョビ、オレガノ]	1900
🌶️ Arrabbiata (Margherita Base, Spicy Chicken, Red Onion, Paprika, 'Nudja) アラビアータ [マルゲリータベース、鶏肉の唐辛子漬、赤玉葱、パプリカ、ンドゥイヤ]	2200
✓ Ortolana (Margherita Base, Mushroom, Broccoli, Paprika, Red-leaved Chicory) オルトラーナ [マルゲリータベース、きのこ、ブロッコリー、パプリカ、トレビス]	2300
Americana (Margherita Base, Meat Sauce, Onion, Mushroom, Salami) アメリカーナ [マルゲリータベース、ミートソース、オニオン、マッシュルーム、サラミ]	2400

## BIANCA チーズベースのピッツァ

Salame (Salami, Mozzarella, Kujo-Leek, Mini Tomato, Cream) サラーム [サラミ、モッツアレラ、九条葱、ミニトマト、生クリーム]	1980
Primavera (Sakura Shrimp, Mozzarella, Spring Cabbage, Aonori Seaweed Cream, Oregano) プリマベール [桜海老、モッツアレラ、春キャベツ、青海苔クリーム、オレガノ]	2600
Mais (Corn, Mozzarella, Anchovy Ricotta, Potato, Rosemary) マイス [とうもろこし、モッツアレラ、アンチョビリコッタ、じゃが芋、ローズマリー]	2200
Saltimbocca (Salsiccia, Mozzarella, Lemon, Caper) サルティンボッカ [自家製サルシッチャ、モッツアレラ、レモン、ケッパー]	2000
Bismarck (Mortadella, Mozzarella, Egg, Mushroom, Cream) ビスマルク [モルタデッラ、モッツアレラ、半熟卵、きのこ、生クリーム]	2500
Capesante (Scallop, Mozzarella, Broccoli, Anchovy, Butter, Cream) カペサンテ [帆立、モッツアレラ、ブロッコリー、アンチョビ、バター、生クリーム]	2300
Arancia (Blood Orange, Mozzarella, Red-leaved Chicory, Almond) アランチャ [ブラッドオレンジ、モッツアレラ、パンチェッタ、トレビス、アーモンド]	2100
✓ 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]	2500

SPICY = 🌶️ = 唐辛子を使用した辛いメニューです  
VEGETARIAN = 🌿 = ベジタリアン対応メニューです

\* 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