

Nohga Course ~Autumn~

7500

薪窯焼きフォカッチャと生ハム
Wood Fired Focaccia & Prosciutto

季節の冷前菜
Seasonal Cold Appetizer

シェフおすすめの温前菜
Chef's Recommended Hot Appetizer

オマール海老のトマトソースパスタ
Tomato Sauce Pasta with Lobster

秋田産 和牛のステーキ
Akita Wagyu Steak

~ Ancora Piatto ~

NOHGA ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese

本日のドルチェとカフェ
Today's Dolce & Cafe

*Course Last Order is 20:30.



 @pbnohga



 @pbnohga

BREAKFAST	LUNCH	CAFE	DINNER
07:00 - 09:30	11:30 - 15:00	15:00 - 17:00	17:30 - 23:00

PIZZERIA & BAR
NOHGA

PIZZERIA & BAR
NOHGA
Autumn

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
Tapas of small plates with the Chef's unique essence

COLD

G	秋茸とポーチドエッグのブルスケッタ Marinated Mushrooms and Egg Bruschetta (2pcs)	1480
	塩締めしたアジと焼き茄子のマリネ Horse Mackerel with Marinated Eggplant	1580
	牡蠣ガーリックオイル煮 Garlic Oil Marinated Oysters	1080
V	柿とブルーチーズのフルーツサラダ Marinated Persimmon and Blue Cheese	1280
G	ウフマヨ オリエンタルスパイス Oeuf Mayonnaise (2pcs)	880
	イクラと燻製した秋鮭のカルパッチョ Smoked Salmon Carpaccio with Ikura "Salmon Fish Egg"	1780

HOT

GULUTEN FREE

P	ノーガ風 黒いテリーヌとリンゴのピューレ Boudin Noir with Apple Puree	1280
	牡蠣と青梗菜のアヒージョ Oyster and Chinese Cabbage Ajillo	1580
	鯖とドライトマトのアヒージョ Spanish Mackerel and Dried Tomato Ajillo	1480
	秋田産 和牛のローストビーフとガーリックマッシュルーム Roasted Wagyu with Sauteed Garlic Mushrooms	2480
	海老のガーリックソテー Sauteed Garlic Shrimp	1780
	牛すじのトマト煮込みとオムレツ Omelet and Beef Tendon Stewed with Tomato Sauce	1880
	秋田産 和牛レバーのレアグリル 焦がしバターソース Rare Grilled Wagyu Liver with Browned Butter Sauce	1480

G	バゲット Baguette (4pcs)	480
----------	-------------------------	-----

- SPICY = 🌶️ = 唐辛子を使った辛いメニューです
- VEGETARIAN = V = ベジタリアン対応メニューです
- USED GLUTEN = G = グルテンを使用しているメニューです
- USED PORK = P = 豚由来の成分を使用しているメニューです
- USED NUTS = 🥜 = ナッツ類を使用しているメニューです

Salumeria

USED PORK
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
Fresh prosciutto sliced with a machine by Hobart Co.

18ヶ月熟成 スペイン産ハモン・セラノー 18 Month Aged Jamón Serrano	S 1080 L 1980
モルタデッラ Mortadella	980
サラミピカンテ Spicy Salami	980
スペック Speck	880
トリュフサラミ Truffle Salami	980
コッパ Coppa	880
生ハム・サラミの盛り合わせ Assorted Salumeria Plate	S 2400 M 3300 L 4000

Salad

日本各地の農家から届いた新鮮な野菜たちが主役
Using fresh vegetables made in Japan

V	生マッシュルームとインゲン豆のサラダ Mushroom and Green Bean Salad	1800
V	マスカットとチーズのパクチーサラダ Coriander Salad with Muscat and Cottage Cheese	2000
V	イチジクとチコリーとビーツのサラダ Fig, Chicory and Beets Salad	2200

Fritto

USED GULUTEN
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
Try our best Fritto ever！They are a perfect for your liqueur as well.

V	あおさ海苔のゼツポリーネ Aosa-Nori Zeppoline	800
🌶️ V	2種のフライドポテト スパイシートマトソース 2 Kinds-Fried-Potato with Spicy Tomato Sauce	1080
	ジャンボマッシュルームのフリット Jumbo Mushroom Fritto	1280
V	バルセロナ風ししとう揚げ Pimiento de Padrón	950

Pasta & Risotto

USED GULUTEN
スタンダード+ONEのアレンジを加えました
Original Italian pasta with a variety of Japanese food.

🥜 V	じゃが芋と蕪のジェノヴェーゼ Spaghetti Genovese with Root Vegetables	2300
	キノコと鴨のクリームソースリゾット Cream Sauce Risotto with Duck Bacon and Mushrooms	2600
	燻製した秋刀魚のトマトソース Spaghetti Tomato Sauce with Smoked Saury Pike and Fennel	2500

Fish & Meat

食材を目利きし、溶岩石で豪快に焼き上げたメインディッシュに季節野菜の付け合わせをのせた一皿
Our main meal grilled on lava stone and served with seasonal vegetables of Chef's best choice

	🌶️ P	
宇和島産 魚の一皿 Uwajima Fish Dish	アグー豚のグリル Grilled Spicy Pork	秋田産 和牛のステーキ Akita Wagyu Steak
3800	4500	7200

Pizza

USED GLUTEN

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアカウント・マリオ社のピザ窯で焼き上げる本格PIZZA
Baked in traditional pizza oven made in Naples, Italy

ROSSA Tomato Sauce Based Pizza トマトソースベースのピッツァ

P	ノーガ (トマトソース、サラミ、フルーツトマト、セミドライトマト、ガーリック、マジョラム) NOHGA (Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram) *NO CHEESE	2400
🥜	サルディーネ (トマトソース、イワシマリネ、イカのトマト煮込み、松の実、セミドライトマト、ガーリック、バジル) Sardine (Tomato Sauce, Marinated Sardine, Tomato Stewed Squid, Pine Nut, Semi-Dried Tomato, Garlic, Basil) *NO CHEESE	2900
	ビーフマリナーラ (トマトソース、牛すじの赤ワイン煮、舞茸、赤玉葱、ガーリック、バジル) Beef Marinara (Tomato Sauce, Stewed Beef Tendon, Maitake Mushroom, Red Onion, Garlic, Basil) *NO CHEESE	2700
V	マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、バジル) Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)	2200
	ロマーナ (マルゲリータベース、アンチョビ、ドライトマト、ケッパー、オレガノ) Romana (Margherita Based, Anchovy, Dried Tomato, Caper, Oregano)	2400
🌶️🥜 P	アラビアータ (スパイシートマトソース、モッツアレラ、揚げ茄子、モルタデッラ、熟成リコッタ、スパイシーナッツ、バジル) Arrabbiata (Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Mortadella, Salty Ricotta, Spicy Nuts, Basil)	2800

BIANCA Mozzarella Cheese Based Pizza チーズベースのピッツァ

V	フンギ (マッシュルームペースト、モッツアレラ、燻製チーズ、木の子ソテー、生マッシュルーム、黒胡椒、バジル) Funghi (Mushroom Paste, Mozzarella, Scamorza, Sauteed Mushrooms, Fresh Mushroom, Black Pepper, Basil)	2700
P	サラーム (サラミ、チェダーチーズ、セミドライトマト、マッシュルーム、ピクルス、バジル) Salame (Salami, Cheddar, Semi-Dried Tomato, Mushroom, Pickles, Basil)	3000
V	オルトラナービアンカ (ミックスリーフサラダ、モッツアレラ、ゴボウ、蓮根ピクルス) トリュフドレッシング別添え Ortolana Bianca (Mixed Greens Salad, Mozzarella, Burdock, Lotus Root Pickles) with Truffle Dressing	2900
P	ビスマルク (自家製サルシッチャ、モッツアレラ、粒マスタードクリーム、半熟卵、モルタデッラ、九条ネギ) Bismarck (Salsiccia, Mozzarella, Grain Mustard Cream, Soft Boiled Egg, Mortadella, Kujo-Leek)	3500
	ビアンケットティ (しらす、モッツアレラ、あおさ海苔クリーム、小松菜、バター、ケッパー) Bianchetti (Baby Sardine, Mozzarella, Seaweed Cream, Japanese Mustard Spinach, Butter, Caper)	2600
V	クアトロフォルマッジ (ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、タレグジオ、バルミジャーノ・レッジャーノ) Quattro Formaggi (Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano)	3200

Please Let Us Know If You Have Any Allergies.



※Tax Included / 表示価格は税込価格となります ※All Prices are Subject to 10% Service Charge. / 別途10%のサービスチャージを頂戴しております。