

DRINKS

HAPPY HOUR

ハートランド Heartland	ジントニック Gin & Tonic	
ハイボール Highball	カンパリ Campari (Soda / Tonic / Orange)	
ハウスワイン House Wine (Sparkling / White / Red)	カシス Cassis (Soda / Orange)	
レモンサワー "ジュニア" Lemon Sour "Junior"	柚子シトラストニック Yuzu Citrus Tonic	
アペロール スプリッツ Aperol Spritz	自家製サングリア Homemade Sangria	

DRAFT | BEER COCKTAIL

ブルックリンラガー Brooklyn Lager	S 790 L 1380
ノーガレモンビール NOHGA Lemon Beer	980
ノンアルコール ビール Non-Alcoholic Beer, 0.0%	790

COCKTAIL

山葵のソルティドッグ Wasabi Salty Dog	1100
自家製モスコミュール Homemade Moscow Mule	1100
伊良ラムコーク Iyoshi Rum Coke	1200

BARTENDER RECOMMENDS

マンゴーサンライズ Mango Sunrise	980
バニラとキウイのモヒート Vanilla Kiwi Mojito	1200

LEMON SOUR

生ビールより人気! 仕込みに1ヶ月かかるNOHGAオリジナルをご堪能あれ!

ノーガレモンサワー NOHGA Lemon Sour	瀬戸内・神の島レモンを使用し、1ヶ月かけて丁寧に仕込んだ 当店オリジナルのレモンサワー	980
-------------------------------	--	-----

NON ALCOHOL

無茶々園 オレンジジュース Muchachaen Orange Juice	780
たかやしろファーム 林檎ジュース Takayashiro Farm Apple Juice	780
極上有機ぶどうジュース Organic Grape Juice	880
ノーガレモンスカッシュ NOHGA Lemon Squash	780
ゴロゴロフルーツティー GoroGoro Fruits Tea	1280
グレープヴィネガースカッシュ Grape Vinegar Squash	780
有機赤しそソーダ Organic Red Shiso Soda	780
エルダーフラワーフィズ Elderflower Fizz	780
伊良クラフトコーラ Iyoshi Craft Cola	880
ヴァージンモスコミュール Virgin Moscow Mule	880
フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール Fever-tree Premium Ginger Ale	780
ミネラルウォーター Mineral Water, 750ml	900

CAFE | TEA

エスプレッソ Espresso	S 480 W 680
オーガニックコーヒー Organic Coffee (Hot / Ice)	580
カフェラテ Cafe Latte (Hot / Ice)	680
カプチーノ Cappuccino	680
カフェモカ Cafe Mocha (Hot / Ice)	780
キャラメルマキアート Caramel Macchiato (Hot / Ice)	780
エスプレッソトニック Espresso Tonic	780
デカフェ Decaf	580
アールグレイ Earl Grey	780
アイ스티ー Iced Tea	580
マサラチャイ Masala Chai (Hot / Ice)	880
ハーブティー Today's Herb Tea	780
五ヶ瀬 有機 和紅茶 Gokase Organic Red, Miyazaki	780
五ヶ瀬 有機 釜炒烏龍茶 Gokase Organic Oolong, Miyazaki	780

PIZZERIA & BAR
NOHGA
SPRING

Lunch Prefix Course

2500

本日のスープ
Today's Soup

シェフおまかせサラダ
Chef's Omakase Salad

日替わりPIZZAまたはPASTAよりお選びください
You can choose pizza or pasta of the day

本日のドルチェとカフェ
Today's Dolce & Cafe

Add to Main Choice

日替わりMAINをお選びください
You can choose main dish of the day

MAIN A
+1000

MAIN B
+1500

MAIN C
+2000

NOHGA Course

5900

本日のスープ
Today's Soup

NOHGAタパスの盛り合わせ
Assorted NOHGA Tapas

生ハム・サラミ盛り合わせ
Assorted Salumeria Plate

シェフのおすすめパスタ
Chef's Special Pasta

シェフおすすめメインディッシュ
Chef's Special Main Dish

ピッツァアイオー口おすすめピッツァ
Pizzaiolo's Special Pizza

本日のドルチェとカフェ
Today's Dolce & Cafe

SOUP

本日のスープ
Today's Soup 580

SALAD

自家製ベーコンと生マッシュルームのルッコラサラダ
Rocket Salad with Homemade Bacon and Mushroom 1600

クレソンとフェタチーズのサラダ
Watercress and Feta Cheese Salad 1700

春キャベツとスモークサーモンのサラダ
Spring Cabbage and Smoked Salmon Salad 1800

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

秋田県産24ヶ月熟成 白神生ハム S 980 L 1850
24 Month Aged Shirakami Prosciutto

スペイン産18ヶ月熟成 ハモン・セラーノ S 980 L 1850
18 Month Aged Jamón Serrano

生ハム・サラミの盛り合わせ S 1980 M 2800 L 3600
Assorted Salumeria Plate

バゲット 350
Baguette (4pcs)

釜焼きフォカッチャ 550
Wood Fire Focaccia (4pcs)

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

FREE WI-FI

SSID: NOHGA_GUEST
PASS: 0362060569

TAPAS

COLD

野菜のカポナータ 680
Caponata

紫キャベツのシュークルート 680
Red Cabbage Choucroute

魚介のサルピコン レモンマヨ 980
Seafood Salpicon

ウフマヨ オリエンタルスパイス 720
Oeuf Mayonnaise

パテ・ド・軍鶏 1100
Pâté de Shamo

牡蠣と桜馬肉のタルタル 1480
Oyster and Horse Meat Tartar

おまかせタパスの盛り合わせ 1800
Assorted Tapas Plate

HOT

スナップエンドウとペコリーノ 1080
Snap Pea and Pecorino

海老のアヒージョ 980
Shrimp Ajillo

ホタルイカとアスパラガスのアヒージョ 1100
Firefly Squid with Asparagus Ajillo

FRITTO

スパイシーゼッポリーネ 680
Spicy Zeppoline

バルセロナ風ししとう揚げ 750
Pimiento de Padrón

イカのフリット 780
Squid Fritto

PASTA

牡蠣と芹のトマトソース 1900
Tomato Sauce with Oyster and Japanese Parsley

ズワイ蟹のクレソンジェノヴェーゼ 2200
Watercress Genovese with Snow Crab

和牛のボロネーゼ 2300
Wagyu Bolognese

本日のパスタ 1900~
Pasta of the Day

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

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
Siciliana (Tomato Sauce, Anchovy, Tomato, Capers, Olive, 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
NOHGA (Tomato Sauce, Marjoram, Tomato, Salami, Garlic, Oregano)

チチニエツリ [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
Cicenielli (Tomato Sauce, Baby Sardine, Kujo-Leek, Colatura, Garlic, Oregano)

マルゲリータ [トマトソース、バジル、モッツァレラ] 1750
Margherita (Tomato Sauce, Basil, Mozzarella)

ロマーナ [マルゲリータベース、アンチョビ、オレガノ] 1900
Romana (Margherita Base, Anchovy, Oregano)

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
Arrabbiata (Margherita Base, Spicy Chicken, Red Onion, Paprika, Nudja)

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
Ortolana (Margherita Base, Mushroom, Broccoli, Paprika, Red-leaved Chicory)

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
Americana (Margherita Base, Meat Sauce, Onion, Mushroom, Salami)

BIANCA チーズベースのピッツァ

サラーム [サラミ、モッツァレラ、九条葱、ミニトマト、生クリーム] 1980
Salame (Salami, Mozzarella, Kujo-Leek, Mini Tomato, Cream)

プリマベラ [桜海老、モッツァレラ、春キャベツ、青海苔クリーム、オレガノ] 2600
Primavera (Sakura Shrimp, Mozzarella, Spring Cabbage, Aonori Seaweed Cream, Oregano)

マイス [とうもろこし、モッツァレラ、アンチョビリコッタ、じゃが芋、ローズマリー] 2200
Mais (Corn, Mozzarella, Anchovy Ricotta, Potato, Rosemary)

サルティンボッカ [自家製サルシッチャ、モッツァレラ、レモン、ケッパー] 2000
Saltimbocca (Salsiccia, Mozzarella, Lemon, Capers)

ビスマルク [モルタデッラ、モッツァレラ、半熟卵、きのこ、生クリーム] 2500
Bismarck (Mortadella, Mozzarella, Egg, Mushroom, Cream)

カペサンテ [帆立、モッツァレラ、ブロッコリー、アンチョビ、バター、生クリーム] 2300
Capesante (Scallop, Mozzarella, Broccoli, Anchovy, Butter, Cream)

アランチャ [ブラッドオレンジ、モッツァレラ、パンチェッタ、トレビス、アーモンド] 2100
AranCia (Blood Orange, Mozzarella, Red-leaved Chicory, Almond)

クアトロ フォルマッジ [ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、タレグジオ、パルミジャーノ・レッジャーノ] 2500
Quattro Formaggi (Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano)

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

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