

WINE

House Sparkling Wine G 880 B 4200
ハウススパークリングワイン

NOHGA House Wine (White / Red) G 880 B 4200
ノーガ定番!ハウスワイン

WINTER WHITE WINE



Domaine Zafeirakis, Foot Hills Chardonnay / Thessalia, Greece G 1380 B 7900
ドメーヌ・ザフェイラキス フット・ヒルズ・シャルドネ
完熟林檎、パッションフルーツ、凝縮した旨味

WINTER RED WINE



Domaine la Guinrandy Olivier Cuilleras, Cotes du Rhone Village Visan Vieilles Vignes, Grenache-Syrah / Rhone, France G 1380 B 7900
ドメーヌ・ラ・ガントランディ・オリヴィエ・キュイエラ
コート・デュ・ローヌ・ヴィラー・ジュ・ヴィサン・ヴィエイユ・ヴィーニュ
柔らかな果実、長い余韻、バランスの取れた味わい

Recommended Today's Glass Wine 1200~
オススメ!日替わりグラスワイン

ワインリストは、別途ご用意ございます。
Wine List is available separately.

BAR FOOD

Sicilian Olives 580
シチリア産オリーブ

Dried Fruits 750
ドライフルーツ

Roasted Cashew Nuts 850
ローストカシューナッツ

Mixed Nuts 650
ミックスナッツ

Assorted Cheese 2200
チーズ盛り合わせ

FREE WI-FI

SSID: NOHGA_GUEST

PASS: 0362060569



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

PIZZERIA & BAR
NOHGA

DRAFT | BEER COCKTAIL

Heartland 850
ハートランド

Brooklyn Lager S 790 L 1380
ブルックリンラガー

NOHGA Lemon Beer (Draft Beer, Original Lemon Liqueur) 1200
ノーガレモンビール

Non-Alcoholic Beer, 0.0% 790
ノンアルコールビール

ORIGINAL LEMON SOUR

NOHGA Lemon Sour ノーガレモンサワー 1100
Original Lemon Liqueur, Soda
愛媛・神の島レモンを使用し、約1ヶ月かけて仕込む、NOHGAオリジナルレモンサワー



NOHGA Lemon Sour Special Edition 1280
ノーガレモンサワー・スペシャルエディション
Special Collaboration Lemon Liqueur, Soda

日南レモン&菩提樹ハニーを贅沢に使用した、PRIMAL CRAFT & 小牧蒸留所とのコラボレーションレモンサワー

COCKTAIL

Highball 790
ハイボール(陸)

Homemade Moscow Mule 1280
自家製モスコミュール
(Ginger Infused Vodka, Homemade Spice Syrup, Ginger Ale)

Rum Coke with Iyoshi Craft Cola 1280
伊良ラムコーク

Aperol Spritz 980
アペロール スプリッツ

Mango Sunrise 1080
マンゴーサンライズ
(White Rum, Passionfruits Liqueur, Mango & Pineapple, Grenadine, Kaffir Lime Leaf)

Homemade Sangria 980
自家製サングリア

Cassis (Soda / Orange) 880
極上カシス

WHISKY On the Rock / Water / Soda / Straight

Busker, Ireland 980
バスカー

Wild Turkey 8y, USA 1100
ワイルドターキー8年

Highland Park 12 Year, Scotland 1800
ハイランドパーク12年

GIN On The Rock / Soda / Tonic +200 / Fever-Tree Tonic +400

Hendrick's Gin, Scotland 980
ヘンドリックス ジン

Tanqueray No.TEN, England 1100
タンカレー ナンバーテン

Monkey 47 Dry Gin, Germany 1800
モンキー47 ドライ・ジン

NON ALCOHOL

Muchachaen Orange Juice, Ehime 780
無茶々園 オレンジジュース

Takayashiro Farm Apple Juice, Nagano 780
たかやしるファーム 林檎ジュース

Organic White Grape Juice, Austria 880
極上有機白ぶどうジュース

NOHGA Lemon Squash 880
ノーガレモンスカッシュ

Virgin Moscow Mule 980
ヴァージンモスコミュール

Organic Red Shiso Soda, Wakayama 880
有機赤しそソーダ

Elderflower Fizz 880
エルダーフラワーフィズ

Iyoshi Craft Cola, Tokyo 880
伊良クラフトコーラ

Fever-tree Premium Ginger Ale 780
フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール

Mineral Water, 750ml 900
ミネラルウォーター

その他おすすめ各種、別途ご用意ございます。
Various other recommendations are available separately.

PIZZERIA & BAR
NOHGA
Winter
LUNCH

| 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 Month Aged Jamón Serrano スペイン産18ヶ月熟成 ハモン・セラローノ | S 1080 | L 1980 |
| Assorted Salumeria Plate 生ハム・サラミの盛り合わせ | S 2400 | M 3300 L 4000 |

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



| | |
|--|------|
| V Red Cabbage Pickles 紫キャベツのピクルス | 780 |
| Marinated Mushrooms きのこのマリネ | 1080 |
| G Oeuf Mayonnaise (2pcs) ウフマヨ オリエンタルスパイス | 880 |
| P Pâté de Shamo パテ・ド・軍鶏 | 1480 |
| Garlic Oil Marinated Oysters 牡蠣ガーリックオイル煮 | 1180 |
| HOT | |
| V Shiitake Mushroom Ajillo 徳島県産 肉厚椎茸のアヒージョ | 1380 |
| Shirako and Lily Root Ajillo 白子とゆり根のアヒージョ | 1480 |
| Sauteed Garlic Shrimp 海老のガーリックソテー | 1780 |
| Omelet and Beef Tendon Stewed with Tomato Sauce 牛すじのトマト煮込みとオムレツ | 1880 |

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

Fritto

USED GLUTEN
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 Aosa-Nori Zeppoline あおさ海苔のゼッポリーネ | 800 |
| V Pimiento de Padrón バルセロナ風ししとう揚げ | 950 |

| |
|---|
| 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 |

| Soup | |
|------------------------|-----|
| Today's Soup 本日のスープ | 680 |


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


| | |
|---|------|
| Chef's Omakase Salad シェフのおまかせサラダ | 1600 |
| GP Roasted Ham Grilled Caesar Salad 自家製ハムの焼きシーザーサラダ | 1700 |
| V Mushroom and Green Bean Salad 生マッシュルームとインゲン豆のサラダ | 1800 |

Pasta

USED GLUTEN
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

| | |
|--|-------|
| P Spaghetti Amatriciana with Stracciatella アマトリチャーナとストラッチャテッラ | 2300 |
|  P Spaghetti Gorgonzola Cream Sauce with Snow Crab and Lotus Root ズワイ蟹と蓮根のゴルゴンゾーラチーズソース | 2700 |
| Pasta of the Day 本日のパスタ | 1900~ |

| 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 Our main meal of Chef's best choice grilled on lava stone. | |
| Uwajima Fish Dish 宇和島産 魚の一皿 | 2900 |
|  P Spicy Grilled Yonezawa Pork 米沢豚のグリル モルーノ風 | 3800 |
| Stewed Ezo Venison 蝦夷鹿の煮込み | 3500 |
| Akita Wagyu Steak (200g) 秋田産 和牛のステーキ | 5900 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Please Let Us Know If You Have Any Allergies. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Egg | Milk | Wheat | Shrimp | Crab | Soba | Peanut | Walnut |

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 トマトソースベースのピッツァ


| | |
|---|------|
| P NOHGA ノーガ [Tomato Sauce, Salami, Fruit Tomato, Semi-Dried Tomato, Garlic, Marjoram] *NO CHEESE (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) | 2400 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Cicenielli チチニエツリ [Tomato Sauce, Baby Sardine, Fruit Tomato, Fish Sauce, Garlic, Basil, Oregano] *NO CHEESE (トマトソース、しらす、フルーツトマト、魚醤、ガーリック、バジル、オレガノ) | 2700 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Patate パターテ [Tomato Sauce, Rosemary Potatoes, Homemade Bacon, Pickled Onion, Garlic, Basil, Oregano] *NO CHEESE (トマトソース、ローズマリーポテト、自家製ベーコン、玉葱ピクルス、ガーリック、バジル、オレガノ) | 2600 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| V Margherita マルゲリータ [Tomato Sauce, Mozzarella, Basil] (トマトソース、モッツァレラ、バジル) | 2200 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Romana ロマーナ [Margherita Based, Anchovy, Dried Tomato, Caper, Oregano] (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) | 2500 |
|--|------|

| | |
|--|------|
|  P Arrabbiata アラビアータ [Spicy Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Mortadella Ham, Salty Ricotta, Spicy Nuts, Basil] (スパイシートマトソース、モッツァレラ、揚げ茄子、モルタデッラハム、熟成リコッタ、スパイシーナッツ、バジル) | 2800 |
|--|------|

BIANCA チーズベースのピッツァ

| | |
|---|------|
| Granchio グランキオ [Snow Crab, Mozzarella, Paste of Ear Shiso and Broccoli, Japanese Leek, Almond Slices, Salted Raw Pepper] (ズワイガニ、モッツァレラ、穂紫蘇とブロッコリーのソース、下仁田葱、アーモンド、生胡椒) | 3200 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| P Salame サラーム [Salami, Cheddar, Semi-Dried Tomato, Mushroom, Pickles, Basil] (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) | 3000 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Shrimp Bismarck 海老ビスマルク [Garlic Shrimp, Mozzarella, Americaine and Porcini Sauce, Stewed Mushroom, Soft Boiled Egg, Black Pepper, Basil] (ガーリックシュリンプ、モッツァレラ、アメリカーナとボルチーニのソース、マッシュルーム煮込み、半熟卵、黒胡椒、バジル) | 3500 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| P Salsiccia サルシッチャ [Salsiccia, Mozzarella, Sautéed Spinach and Paste, Lotus Root, Dried Tomato, Smoked Ricotta] (自家製サルシッチャ、モッツァレラ、ほうれん草のソテーとペースト、蓮根、ドライトマト、燻製リコッタ) | 2900 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| Pollo Crema ポッコクレマ [Cream Stewed Chicken, Mozzarella, Yuzu Citrus Ricotta, Zucchini, Black Pepper, Basil] (鶏のクリーム煮込み、モッツァレラ、柚子リコッタ、ズッキーニ、黒胡椒、バジル) | 2700 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| V Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ [Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmigiano Reggiano] (ゴルゴンゾーラ、モッツァレラ、タレggio、パルミジャーノ・レッジャーノ) | 3200 |
|---|------|

※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。