



Dinner Menu

ノア NOR

17:30~22:00
(L.O21:00)

NORTH OCEAN ROAD
— BISTRO for MEAT LOVERS —
since 2017

自慢の逸品 Specialite

・ A5おびら和牛のローストビーフ 1,980
A5 Obira Wagyu Beef Roast

・ A5おびら和牛のタルタル 1,980
A5 Obira Wagyu Beef Tartare

低温で火入れた和牛を自家製タレで和え、北海道産インゲン豆のピューレと合わせた、滑らかな口当たりの一皿
Low-temperature cooked Wagyu dressed in a house-made sauce, paired with a smooth green bean purée.

年間約30頭北海道和牛品評会
金賞受賞
A5黒毛おびら和牛使用



A5おびら和牛のローストビーフ



A5おびら和牛のタルタル

冷菜 Cold dishes

◆ えぞしか
蝦夷鹿の生ハム 1,580
Ezo deer ham.

・ 鶏ハムとネギのペタル 780
Chicken ham and green onions

・ 2種のチーズと自家製道産牛の燻製 1,980
Two kinds of cheese and homemade smoked Hokkaido beef

・ イカの大葉ジェノベーゼ風 1,680
Squid with perilla leaves and pesto

◆ おたる
小樽産水タコのカルパッチョ 1,780
Shiretoko octopus carpaccio

・ 真鯛のカルパッチョ 1,980
Red Sea bream carpaccio

・ ミニトマトとチェリーモッツァレラ
のカプレーゼ 1,380
Caprese salad featuring cherry tomatoes
and cherry mozzarella.



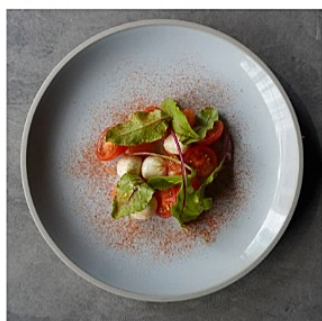
蝦夷鹿の生ハム



イカの大葉ジェノベーゼ風



鶏ハムとネギのペタル



カプレーゼ



水タコのカルパッチョ

温菜

Hot dishes



長芋のマッシュポテト

・北あかりのガーリックポテト 780
Kitaakari Garlic Potatoes

・長芋のマッシュポテト (バケット付き) 980
Whipped potatoes

・小海老とブロッコリーのアヒージョ 1,680
Shrimp and Broccoli in Ajillo Sauce (バケット付き)



知床産白貝の白ワイン蒸し

◆ しれとこ しろがい
・知床産白貝の白ワイン蒸し 1,980
Steamed clams white white wine

いろいろ
・彩野菜のチーズ焼き 1,780
Grilled colorful vegetables with cheese



彩野菜のチーズ焼き



NORオリジナルサラダ

サラダ
Salad

◆ ノア
・NORオリジナルサラダ 1,890
NOR Original Salad

オリジナルの味噌ドレッシングを使用
Crafted with authentic miso dressing

・トリュフ香るシーザーサラダ 1,280
Truffle-infused Caesar salad

・ラーメンサラダ 980
Ramen salad

北海道発祥の冷製サラダ 胡麻タレ使用
Hokkaido-style cold salad with sesame dressing



ラーメンサラダ

・バケット 200
Baguette

・オニオンフォカッチャ 500
Onion Focaccia

・ガーリックトースト 400
Garlic toast

パスタ & リゾット
Pasta & Risotto

- ◆ とがち
・十勝産のカマンベールチーズリゾット 1,880
Tokachi Camembert Cheese Risotto
- ・ ほっきがい
ホタテと北寄貝の岩海苔リゾット 2,280
Scallop and surf clam risotto with rock seaweed
- ・ 明太子のクリームパスタ 1,880
Spicy Cod Roe Cream Pasta
- ◆ おたる
・小樽産水タコの Pasta (オイル系) 2,180
Pasta featuring Shiretoko octopus



※生パスタを使用しております。



※上の写真は半人前の量となります。

主菜
Main

- ◆ A5おびら和牛内もも肉の炭火焼 3,980
A5 Obira Wagyu beef grilled over charcoal.
- ・ ラム肩ロースの炭火焼 2,580
Charbroiled lamb shoulder
- ・ 北海道産豚肩ロースの炭火焼 2,300
Charbroiled Hokkaido pork shoulder
- ・ おびら和牛のビーフシチュー 2,980
Obira Wagyu beef stew



Dessert Menu



生ガトーショコラ 900
Ritchi gateau chocolat
自家製の温かいガトーショコラに
北海道ミルクアイス添えています。



ベークドチーズケーキ 1000
Baked Cheesecake
しっとり滑らかな自家製チーズケーキ

クリームブリュレ 600
Creme brulee
中はとろけるようにクリーミー。
香ばしいキャラメルのほろ苦さが、甘さをぐっと引き立てます。



アフォガード 700
Affogato
北海道ミルクアイスに熱々の熟成エスプレッソコーヒーをかけます。

アイス盛り合わせ (北海道ミルク/夕張メロン) 700
Assorted ice cream (Hokkaido Milk/Yubari Melon)

北海道ミルクアイス 380
Hokkaido Milk Ice Cream

北海道夕張メロンアイス 380
Hokkaido Yubari Melon Ice Cream



コーヒー (hot or Iced) 600
coffee

紅茶 (hot or Iced) 600
Tea



無糖ブラックココア (hot or Iced) 600
Unsweetened Black Cocoa