

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年7月16日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

【ノーガホテル 秋葉原 東京】

PIZZERIA & BAR NOHGA の「オイスターフェア」

7/25 から3日間の限定開催！

本プレスリリースのポイント

1. 「PIZZERIA & BAR NOHGA」の薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツアと旬の料理
2. 7月限定「オイスターフェア」開催！
3. 毎週金曜はDJライブで特別な夜を演出

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都新宿区／代表取締役社長：石井康裕、以下「当社」）が運営する「ノーガホテル 秋葉原 東京（以下「ノーガホテル秋葉原」）」は、2025年7月25日（金）から27日（日）までの3日間、ホテル1階のレストラン「PIZZERIA & BAR NOHGA」（以下「P&Bノーガ」）で、「オイスターフェア」を開催いたします。



国産のフレッシュオイスターを、冷えたスパークリングワインと共にお楽しみください。

ノーガホテル秋葉原の1階にある「P&Bノーガ」は、『スパニッシュイタリアン』をテーマに独自のセンスを融合させたオールデイダイニングです。本場イタリアから取り寄せた薪窯で焼く本格ナポリピッツアをはじめ、季節感あふれる旬の食材を使用したタパスやパスタ、オリジナルのレモンサワーなど、こだわりの料理やドリンクを提供しています。

さらに、月替わりで期間限定フェアも開催しており、毎回ご好評をいただいております。7月は国産フレッシュオイスターとスパークリングワインをセットで楽しめる「オイスターフェア」を7月25日（金）から27日（日）まで開催。新鮮な生牡蠣を4種のソースでご堪能ください。その他、タパスやピッツア、パスタなど、牡蠣をふんだんに使った限定メニューもご用意。また、毎週金曜日の夜は、DJライブも開催し、バラエティー豊かな料理を洗練された音楽と共にとお楽しみいただけます。

あしたを、つなぐ

PRESS RELEASE

■フェア概要

場所：PIZZERIA & BAR NOHGA（ノーガホテル秋葉原 1階）

期間：2025年7月25日（金）～ 2025年7月27日（日）

時間：ディナータイム 17:30～23:00 (L.O. 22:00)

内容：生牡蠣3個&乾杯スパークリングワイン
2,300円（税込/要予約/コース料理は対象外）

※ フェア期間中のディナーは、オイスターフェアプランもしくはコースのみのご提供。また、タパスやピッツァ、パスタ など、牡蠣をふんだんに使った限定メニューもご用意。



【併せて楽しみたい夏のおすすめメニュー】

◎スパイシーゼッポリーネ

あおさのりを練り込んだピザ生地を揚げた南イタリア定番のおつまみ。ケイジャンパウダーをまぶしてスパイシーな香りをプラスしています。メニューに困ったらまずはこちらがおススメです。



◎夏野菜と青唐辛子のジェノヴェーゼ

心地良い歯応えを残したズッキーニやインゲン、ツルムラサキなどの夏野菜を色鮮やかで香り豊かなジェノヴェーゼソースで和えました。青唐辛子を入れることで夏らしい爽やかな辛さが楽しめる珍しい「辛いジェノヴェーゼ」です。



◎ピッツァ・ポルポピカンテ

2025年2月の人気投票で1位に輝いたピッツァが、夏仕様で登場！カラブリア唐辛子でじっくり煮込んだ柔らかなイダゴと、窯焼きで甘みを引き出した「インカのめざめ」（ジャガイモ）のホクホク食感が絶妙にマッチ。辛さだけでなく、素材の旨味を最大限に引き出した、クセになる夏のピッツァです。



■「PIZZERIA & BAR NOHGA」について

P&B ノーガ (<https://www.nohgahotel.com/akihabara/restaurant/>)は、『スペインッシュイタリアン』をテーマに独自のセンスを融合させたオールデイダイニング。旬の国産食材が織りなすメニューを、日本のものづくりの粋を感じるグラスや食器に添えて提供しています。カジュアルなバーゾーンとテラス、イタリアのナポリから輸入したピザ窯が特徴の活気あるオープンキッチンが覗くレストランゾーンで構成された空間では、食事を共有する精神が根付くスペインバルの温かみとオープンな雰囲気に触れられ、ホテルゲストはもちろんのこと、近隣の方々にも好評です。「ラ・ロシェル」などフレンチで活躍してきた山下晋太シェフが創り出す、クリエイティブ溢れる料理の数々を、選りすぐりのワインやオリジナルドリンクと共に楽しみください。

あしたを、つなぐ



野村不動産グループ

PRESS RELEASE



ナポリ直輸入のピザ薪窯のあるオープンキッチン

《営業時間》

朝食	7:00 - 9:30
ランチ	11:30 - 15:00 (L.O. 15:00)
カフェ	15:00 - 17:00
ディナー	17:30 - 23:00 (L.O. 22:00)



吹き抜けの空間が気持ち良いバーエリア



オリジナルの「NOHGA レモンサワー」



タバス「フォアグラテリーヌとハーブのサラダ」

【ご参考】「PIZZERIA & BAR NOHGA」月替わりフェアの企画実績例

●2025年2月…「PIZZA! PIZZA! PIZZA!」

P&B ノーガの4人のピザ職人によるピザ対決。お客様に1カットずつ食べ比べをしていただき、人気投票を実施。

●2025年4月…「SEAFOOD&SPICE」

クミンやクローブ、唐辛子など数種類のスパイスを使用した、山下シェフによるスペシャルスパイス料理とスペシャルドリンクを提供。

「NOHGA HOTEL AKIHABARA TOKYO」について

【正式名称】 ノーガホテル 秋葉原 東京

【総支配人】 小泉 勝

【開業日】 2020年9月1日

【所在地】 東京都千代田区外神田三丁目10番11号

【TEL】 03-6206-0569 (代表)

【総客室数】 118室

【レストラン】 「PIZZERIA & BAR NOHGA」

【公式サイト】 <https://www.nohgahotel.com/akihabara/>



NOHGA HOTEL
AKIHABARA TOKYO

あしたを、つなぐ

 **野村不動産グループ**

PRESS RELEASE

「NOHGA HOTEL」について

NOHGA HOTEL（<https://www.nohgahotel.com/>）は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドです。その地域でしか体験できないことを提供し、旅する人々の心に深く残る瞬間をお届けします。地域が大切に育んできた文化や歴史に敬意を払い、その価値をさらに高める取り組みをしながら、あしたにつながる街づくりを常にイメージして、新たな価値を生み出し続けていきます。

【ご参考】

野村不動産グループ 2030 年ビジョン「まだ見ぬ、Life & Time Developer へ」の実現を目指し、グループ全体で、人びとの「幸せ」と社会の「豊かさ」の最大化を追求するため、2025 年 4 月に新たな経営計画を公表しました。

＜経営計画に定める 3 カ年計画の方針概要＞

事業方針	基幹事業	分譲住宅事業・オフィス事業において、デベロップメント分野とサービス・マネジメント分野の連携を一層強化しながら商品企画力とサービス力を向上させ、確固たるポジションを構築する。
	注力領域	持続的な成長に向けて、以下5つに注力する。
		1 成長事業（賃貸住宅、ホテル、シニア住宅、物流施設）への重点的な投資
		2 開発事業、賃貸事業における投資家資金の導入
		3 グループ内連携、野村グループとの連携の強化
		4 海外事業の将来収益拡大に向けた取り組み
		5 戦略投資（M&A）による成長の加速

※3 カ年計画は長期経営方針を基に、特に注力する事業方針と戦略を示したものになります。

※経営計画の詳細は【[野村不動産グループ 経営計画](#)】をご確認ください。

【本件に関するお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課 担当/赤羽

TEL : 03-3348-8622

あしたを、つなぐ



野村不動産グループ