

報道関係者各位

2025 年 10 月 21 日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリー：ホテル

【ノーガホテル 秋葉原 東京】
PIZZERIA & BAR NOHGA “Autumn Cocktail”
— 秋の味覚をグラスで楽しむ、季節限定カクテルコレクション —

本ニュースリリースのポイント

1. 秋の味覚を存分に楽しめる季節限定のオリジナルカクテル
2. 多彩な空間とライブ感のある食体験
3. スタッフ発案の週替わりフェアが 10 月よりスタート

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／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、ホテル1階のレストラン「PIZZERIA & BAR NOHGA」（以下「P&Bノーガ」）にて、秋の味覚を存分に楽しめる季節限定の6種類のカクテルを販売いたします。



この秋、「P&B ノーガ」では、秋の実りをテーマにしたオリジナルカクテルを期間限定で販売いたします。洋ナシの芳醇な香り、マスカットの爽やかな甘み、そしてさつまいものほっこりとした味わいなど、それぞれの素材が持つ個性を最大限に引き出し、見た目にも美しい、秋ならではの一杯をご用意しました。

カクテルに合わせて楽しめるのは、旬の食材をふんだんに使用した秋限定のフードメニュー。気軽に立ち寄れるカウンター席、秋の風が心地よいテラス席、ゆったりとくつろげるソファ席など、シーンに合わせて選べる多彩な空間をご用意しています。オープンキッチンからは、料理人の手仕事ライブ感がたっぷりに伝わり、五感で楽しむ食体験をご提供します。

■「秋のカクテルコレクション」概要

期間：2025年12月8日（月）まで

時間：11:30～15:00（L.O. 15:00）

17:30～23:00（L.O. 22:00）

店舗：PIZZERIA & BAR NOHGA（ノーガホテル秋葉原 1 階）

価格：980 円～

«秋のカクテルコレクション ラインナップ»

白いマルゲリータフィズ

ピッツェリアらしさを活かし、ピッツァ・マルゲリータをイメージしたユニークなカクテルです。ホエイ（乳清）、トマト、自家製バジルシロップを使用し、爽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。アクセントには、上品な酸味のシャンパンビネガーシロップに漬けた高糖度のドライマトをトッピング。そのままかじっても、カクテルに浸しても美味しく、いろいろな味が楽しめる遊び心あふれる一杯です。



マスカット・バーボン

香ばしいほうじ茶の香りを移したウイスキーに、ヘーゼルナッツのまろやかな甘みが重なり、旬のマスカットの爽やかな甘酸っぱさが広がります。一口ごとに異なるニュアンスが現れ、味わいの変化を楽しめる一杯です。秋の気配を感じさせる、芳醇でフルーティーな大人のカクテル。深まりゆく季節に寄り添いながら、静かな余韻をご堪能ください。

リンゴとカモミールのホワイトネグローニ

リンゴとカモミールがふんわりと香る、華やかなホワイトネグローニ。リンゴの香りをまとわせたジンとカルヴァドスに、イタリア・ピエモンテ産のカモミールリキュールを合わせた、甘くやさしい香りが広がる一杯です。食事とともに、また食後のひとときにもおすすめの、穏やかな余韻を楽しめるカクテルです。



秋のオールドファッション

秋の恵みを贅沢に取り入れた、季節限定のオールドファッション。

さつまいもと合わせたウイスキーに、干し柿とトンカ豆の香りを移したアマレットを加え、深みのある味わいに仕上げました。

カクテルとともにご提供する「さつまいもボール」は、茶菓子のようにお楽しみいただけます。

洋梨のパールミルク

洋梨の甘みとスパイスが奏でる、秋のミルクカクテルです。まろやかな牛乳のコクと洋梨のやさしい甘みに、スターアニスのスパイスがほんのり香り、ビールの泡がほのかな苦味で味わいを引き締めます。食後のひとときを彩る、デザート代わりの一杯としておすすめです。



ザクロとビーツのシャーリーテンブル

深紅の色合いが秋を感じさせる、季節限定のモクテルです。

ザクロの甘酸っぱさに、ビーツの奥深い風味を重ね、落ち着いた秋の雰囲気表現しました。お酒が苦手な方にも、カクテルのような華やかさと特別感を楽しんでいただきたいというスタッフの想いから生まれた一杯です。



【スタッフ発案の週替わりフェアが 10 月よりスタート！】

P&B ノーガでは、2025 年 10 月より、スタッフのアイデアから生まれた週替わりフェアを開催。食と人をつなぐ、ユニークな企画を週替わりでお届けします。

◎10/24（金） TASTES OUR ROOTS ~Kyushu, Japan~

全国＆世界各地から集まったスタッフがいるからこそできる！それぞれの“ルーツ”をテーマにした企画。

まずは、スタッフ数の多い九州に焦点を当てます。

◎10/27（月）-10/31（金） BOTTLE WINE 50% OFF

■「PIZZERIA & BAR NOHGA」について

P&B ノーガ (<https://www.nohgahotel.com/akihabara/restaurant/>)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。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。

毎週金曜日の夜は、DJ ライブも開催しており、バラエティー豊かな料理を洗練された音楽と共に楽しみいただけます。

≪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)
TEL. 03-6206-0607





【ナポリ直輸入のピザ薪窯のあるオープンキッチン】



【ゆったりと食事が楽しめるダイニングエリア】



【吹き抜けの空間が気持ち良いバーエリア】



【ドッグフレンドリーのテラス席】

「NOHGA HOTEL AKIHABARA TOKYO」について

ノーガホテル 秋葉原 東京は、「Spark Your GEEK MIND — 隠れた好奇心がはじける。」をテーマに秋葉原という街の多様性・好奇心・想像力に満ちた文化と感性を超えた、新たなホテル体験を提供しています。

館内には、高品質な音響設備を活かした音楽体験、気鋭の現代アートが彩る洗練された空間、そして旬の食材をふんだんに使用したレストランでの食体験を通じて、お客様一人ひとりのスタイルに寄り添う、自由で心地よい寛ぎの時間を演出。訪れるすべての方に、日常の延長ではない“発見”と“刺激”に満ちた滞在をお届けいたします。

【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】1 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

「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。

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ（<https://www.nomura-hotels.co.jp/>）は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の2つのブランドを運営しています。

「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、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。「庭のホテル 東京」（<https://www.hotelniwa.jp/>）は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「こころに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA
HOTEL



【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

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：03-6809-3510