

報道関係者各位

2025 年 10 月 29 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 上野 東京】
ノーガホテルで、地域とつながる美味しさを
—The 7th Anniversary Collaboration Menu —

本ニュースリリースのポイント

1. 開業 7 周年を記念したメーカーズディナーとスペシャルドリンクプロモーションを開催
2. 地域の人気店とのコラボレーションで、ホテルと街の魅力を一度に楽しめる特別な機会をご提供
3. ブランドコンセプト『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』を体現した特別企画

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 上野 東京（以下「ノーガホテル上野」）」は、開業7周年を記念して、ホテル直営レストラン「ビストロ・ノーガ」にて、2025年11月1日～11月30日の期間限定で、地域とのつながりを生かしたメーカーズディナーや、特別メニューとドリンクプロモーションを実施いたします。



「ノーガホテル上野」は、野村不動産ホテルズが運営するブランド「ノーガホテル」の第 1 号店として、2018 年 11 月 1 日に開業しました。ブランドコンセプトの『地域との深いつながりから生まれる素敵な経験』を元に、『CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく』をホテルテーマとして、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、ホテルだけでなくホテルを取り巻く周辺の魅力を伝えています。

この度、開業 7 周年を迎えるにあたり、7 年の間で大切にしてきた地域の人気店とのつながりを生かし、その魅力をより多くの方にご体験いただくために、ホテル直営のレストラン「ビストロ・ノーガ」では、一夜限りのメーカーズディナーやスペシャルドリンクプロモーションを実施いたします。

【ビストロ・ノーガ 開業 7 周年記念特別企画概要】

① メーカーズディナー「BookRoad × Bistro NOHGA」

醸造所を通して、葡萄と人とがつながり、幸せになってほしいという願いから名づけられた「BookRoad ～葡蔵人～」東京・下町にあるこのワイナリーは、国産ぶどうにこだわり、日々の暮らしに寄り添う“笑顔になれる”ワインを造り続けています。その BookRoad が手掛けた、ノーガホテル上野オリジナルの限定スパークリングワインをはじめ、国産ぶどうを使った厳選ワインと、ビストロ・ノーガのシェフ海老原が腕を振るう特別な料理との一夜限りのマリアージュ。五感を満たす至福のひとときを、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



◎実施日時： 2025 年 11 月 21 日（金）18:30 開場 | 19:00 Start （21:00 終了予定）

◎開催場所： ビストロ・ノーガ（ノーガホテル上野東京 1F）

◎食事内容： 1 夜限りの特別ディナーコース（アミューズ、前菜、お魚、お肉、デザート）
ワイン 5 種（BookRoad のセレクトワイン）

◎料金： おひとり様 15,000 円（税金・サービス料込）

◎定員： 20 名様

※事前ご予約制。満席になり次第受付を終了させていただきます。

※お酒を提供するため、20 歳以上の方を対象いたします。

② 「Bistro NOHGA Neighbors Drink&Dessert」

地元である台東区の人気店「蕪木（かぶき）」、「ナカムラティーライフストア」、「浅草 栖（すみか）」とコラボしたオリジナルのデザートとドリンクメニューを期間限定で販売いたします。

◎提供期間： 2025 年 11 月 1 日（土）～2025 年 11 月 30 日（日）

◎メニュー：

【アフガート】

- ・ 蕪（KAH）エスプレッソ 蕪木珈琲 1,100 円
- ・ 焙（BAI）ほうじ茶 NAKAMURA TEA LIFE STORE 1,100 円

【フローズンドリンク】

- ・ 「ナカムラティーライフストア」抹茶×ホワイトチョコ 1,000 円

【モクテル】 ※平日ランチタイムは、500 円にてご提供！

- ・ 自家製ジンジャーシロップのスパイシージンジャール 950 円
- ・ 「浅草 栖」エルダーフラワーカモミールソーダ 950 円



【「浅草 栖」エルダーフラワーカモミールソーダ】

③ ディナータイムのドリンクがすべて 30% OFF

ホテル開業 7 周年を記念して、ディナータイムのドリンクを全品 30%OFF いたします。

◎実施期間：2025 年 11 月 1 日（土）～2025 年 11 月 30 日（日）

◎対象： ディナータイムのドリンク全品（他クーポンとの併用不可）

【地域を味わうコラボメニュー例（ディナータイム）】

「郡司味噌漬物店」

台東区鳥越の「おかず横丁」にある、1957 年創業の天然醸造の味噌と全国から厳選された漬物を扱う専門店。

<http://gunjimiso.com/>

- 東京都産黒毛和牛サーロインのロースト 味噌とデユカを塗して（120 g） 6,490 円
- 郡司味噌漬物店の塩麴を付けた金華豚ロース肉のロースト 4,400 円



【黒毛和牛サーロインのロースト】

「太田ハム」

台東区入谷の高品質なハム・ベーコン・ソーセージを製造する会社。工場での直売も行っており、評判の高いベーコンなどが購入可能。

- 太田ベーコンとポルチーニ茸のクリームソース スパゲティ 2,970 円
- 太田ハムとアボカド マッシュルームの味噌サラダ（太田ハム＆郡司味噌漬物店） 2,035 円



【太田ベーコンとポルチーニ茸のクリームソーススパゲティ】

「NAKAMURA TEA LIFE STORE（ナカムラ ティー ライフ ストア）」

台東区蔵前にある 1919 年創業の静岡の茶農園「中村家」による日本茶の専門店。無農薬・有機栽培で育てられたお茶や、スタイリッシュな茶器などを取り扱っています。

<https://tea-nakamura.com/index.html>

- ほうじ茶のバスク風チーズケーキとグreekヨーグルトのソルベ 1,408 円



【ほうじ茶のバスク風チーズケーキとグreekヨーグルトのソルベ】

「ビストロ・ノーガ」について

ビストロ・ノーガは、地域食材と自然な製法にこだわり、日本の四季を感じるフレンチベースのコンテンポラリー料理を、驚きと感動とともにお届けしている、ホテル直営のレストランです。

「営業時間」

朝食/ 7:00-10:00

ランチ/ 11:30-14:00

カフェ/ 14:00-18:00

ディナー/ 18:00-22:30

(L.O./ コース 20:30、フード 21:30、ドリンク 22:00)

「店休日」 毎週火曜日

※朝食のみ営業、月によって変動あり。最新情報は公式サイトで確認



「NOHGA HOTEL UENO TOKYO」について

ノーガホテル 上野 東京は、「CRAFT Your Senses 職人の技と心に触れ、感性をひらく」をテーマに、地域の伝統工芸工房やショップとのコラボレーションを通じて、訪れるお客様にその土地ならではの文化や技術を体験していただけるよう、さまざまな取り組みを行っています。また、地元の工芸品やコラボ商品の館内での活用や販売で、地域経済の活性化にも貢献しています。さらに、特別な展示会やイベントを通じて、地域の新しい魅力を発信するなど、宿泊のみならず、訪れる人々に忘れられない体験を提供することを目指しています。

【正式名称】 ノーガホテル 上野 東京

【総支配人】 長谷川 圭祐

【開業日】 2018年11月1日

【所在地】 東京都台東区東上野2丁目21-10

【TEL】 03-5816-0211（代表）

【総客室数】 127室

【施設】 レストラン「ビストロ・ノーガ」

【公式サイト】 <https://noghahotel.com/ueno>



NOHGA HOTEL
UENO TOKYO

「NOHGA HOTEL」について

NOHGA HOTEL（<https://www.noghahotel.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