

シェフの味にトライ!

キャビア・ド・オーベルジーヌ
～茄子のキャビア見立て～



ナスの粒々をキャビアに見立てた、
フランスの夏の家庭料理

ほんのり利かせたカレー風味もさわやかな、夏にふさわしい料理です。アボカドとトマト、ハーブをあしらえば、見た目も華やかなごちそうに。鍋ひとつで作れるレシピです。

材料 (3～4人前)

ナス		1パック (約500g)	【アレンジ用の材料】	
ニンニク		2片	アボカド	 1個
オリーブ油		20g	ミニトマト	 適量
玉ネギ		1/2個 (約125g)	ハーブ*2	 お好みで
塩		適量	塩・コショウ	 適量
カレー粉*1		小匙 1/4	レモン汁	 適量
タイム*1		適量	EXVオリーブ油	 適量
パゲット		適量		

*1 用意が出来れば *2 写真は花穂紫蘇・マイクロパセリ・エストラゴン

作り方は → tastingtime.com



今回レシピをご紹介いただいた

ノーガホテル 上野 東京
「Bistro NOHGA」料理長
海老原 威郎さん

「お出しする食材や料理はすべて自分の好きなものです。デザイナーから職人さんまで個性的な人と店の多いこの界隈は知るほどに興味深く、刺激的でやりがいがあります」と語る。ホテルがあることでその地域の魅力も愛着も抱く人も増す。銀座とも青山とも異なる東京の奥深さを感じさせる、独創的な新時代のホテルだ。

WELCOME TO THE HOTEL



シェフ特製、出来立てをルームデリ
おこもりで料理満喫、夏の宿泊プラン

洗練された日本らしさの中にオリジナルアイテムや近隣で作られる手工芸品を取りそろえ、上野の魅力を伝えるノーガホテル 上野 東京。世界と日本、都内からもゲストを迎え、地域と連携したイベントも開催し、伝統ある下町情緒を心地よいサービスとともに伝えるホテルです。この夏、

部屋にこもって存分にくつろぎたいという人に向け、シェフ特製の料理をルームデリで楽しむプランが登場しています。気持ちよく整えられた部屋でゆったり過ごし、気が向けばライブラリーラウンジやテラスに出向いても。夏のリフレッシュにふさわしいプランです。



最高のごほうびをホテルレストランで

Tasting Time

6月
-June-

食材・調理に自由な発想
優しく丁寧な味で魅了

日本を代表する博物館、動物園、美術館、音楽ホールが立ち並び、公園の緑も豊かな上野。国際的な芸術の町であり、江戸から昭和の風情も漂う独自の伝統と文化が息づくエリアだ。

ノーガホテル 上野 東京はJRと地下鉄の上野駅から徒歩3～5分、日常の暮らしが漂う落ち着いた町の角に立つ。通りに面して開放的なテラスがあり、お茶や食事を楽しむ人々にぎわっている。

ここがホテルの顔でもあるビストロノーガの入り口だ。店内は天井の高い吹き抜け空間で、活気あるオープンキッチンも見渡せる。内装はモダンでシンプル、心地よさに満ちている。

ビストロノーガで供されるのは

フレンチを基礎にしたコンテンポラリー料理。食材も調理法も自由な発想でいいねいに作られる、現代人を喜ばせる料理だ。ノーガの特色は「地域とのつながり」。それは食材にも表現され、コーヒー、パン、米、みそ、漬物、昆布など乾物、酒やワインも近隣地域の店のものを使う。遠くからの食材は生産者の顔が見える、なるべく自然な製法のものを選んでいる。

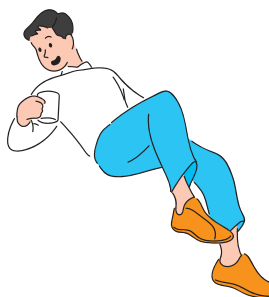
ダイナーコースにはその食の魅力と特色が存分に表現されている。どれも味付けは優しいが、くつきりと明快。盛り付けは無駄なく美しい。フオアグラを穴子とムースで包んだ前菜はシイタケをまとい、流麗なソースで穴子の泳ぎが表されている。霧島豚は滋味豊かで、九州の雄大な自然をも思い起こさせる。さりげなさの中に感動と驚きがある料理に目が覚めるようだ。

料理長の海老原威郎さんは町のレストランの料理長、フランスの名店での修業など多くの経験を持ち、その結晶をノーガで花開かせている。素材の味を最大限に生かす料理は本質的で、盛り付けにはメッセージが込められている。「お出しする食材や料理はすべて自分の好きなものです。デザイナーから職人さんまで個性的な人と店の多いこの界隈は知るほどに興味深く、刺激的でやりがいがあります」と語る。ホテルがあることでその地域の魅力も愛着も抱く人も増す。銀座とも青山とも異なる東京の奥深さを感じさせる、独創的な新時代のホテルだ。

今月のTasting Timeは

晴れやかな現代のフレンチを
文化芸術の薫る街のビストロで

ノーガホテル 上野 東京
コンテンポラリー料理
Bistro NOHGA



ノーガホテル 上野 東京 レストラン「Bistro NOHGA」

【所在地】〒110-0015 東京都台東区東上野2丁目21-10
【営業時間】朝食 7:00-10:00 / ランチ 11:30-14:00
カフェ 14:00-17:00 / ディナー 17:00-20:00 (19:00 L.O.)
【アクセス】東京メトロ銀座線・日比谷線「上野」駅 徒歩3分 / JR「上野」駅 徒歩5分
【お問い合わせ】レストラン予約 TEL.03-6284-2417

※都の要請に合わせて営業時間やお酒の提供など変更となる場合がございます。
※最新情報はホテル公式サイト「お知らせ」にてご確認ください。

ルームデリメニュー

・豚肉のテリーヌ	・季節野菜のピクルス	・カプレーゼ
・イペリコ豚の生ハム	・エスカベッシュ	・洋風ちらし寿司
・フルーツタルト	・小菓子	

※仕入れの都合によりメニューが変わる場合がございます。

期間: ~8月31日(火)

内容: 夕食付宿泊プラン (2名1室のみ)

○スーベリアダブルルーム ○デラックスダブルルーム ○コーナーダブルルーム ○ツインルーム
○デラックスツインルーム ○ノーガスイート

料金: 8,300円~ (大人1名の料金)

※ルームサービスでの提供時間は19時 (事前の連絡で変更可能)

お問い合わせ: 03-5816-0211 (代表)