

NOHGA HOTEL

UENO TOKYO

News Release

報道関係各位

2021年9月28日

NOHGA HOTEL UENO TOKYO

旬の味覚を愉しむ秋メニュー登場！ 地域食材やこだわりを持った生産者の食材をふんだんに活用

NOHGA HOTEL UENO TOKYO（ノーガホテル 上野 東京、運営：野村不動産ホテルズ株式会社 代表取締役社長：青木 秀友）は、ホテル1階のレストラン「Bistro NOHGA（ビストロ・ノーガ）」において旬の味覚を堪能する秋メニューの提供を開始いたしましたことをごお知らせいたします。



「Bistro NOHGA」は、ホテルのコンセプトでもある“地域と深くつながることで生まれる素敵な経験”をお届けするため、米や味噌、パン、ワインなど、厳選した地域の食材やお酒を積極的に活用しています。また国内のみならず海外の食材についても一つひとつを大切に仕入れ、調理しています。その食材の旨味を最大限に引き出すため、調理法にもこだわり、シンプルな優しい味わいの料理に仕上げています。

脂の乗った肉や魚、甘みを増した野菜、果物、木ノ実の香り…。
四季の中でも美味しい食材がふんだんに楽しめる秋。
現在、「太刀魚のマリネ 薫香と柿のコンディモンを添えて」「パン
チッタで巻いた的鯛の蒸し焼き 茄子のキャビアとバジルのソース」
「栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム」など、秋の味覚を五感
で愉しめるフレンチメニューが続々登場中です。
涼やかな秋風を感じながらお食事ができるテラス席もおすすめです。



【Bistro NOHGA (ビストロ・ノーガ)】

2021 秋メニュー (一例) :

●サラダランチ 1,760 円 (平日のみ)

本日のスープ、本日のサラダ、浅草マニファクチュアのパン、
蕪木珈琲または紅茶

●メインランチ 2,530 円 (平日のみ)

本日のスープ、本日の魚料理、アーモンドミルクのソルベと
林檎のコンポート、浅草マニファクチュアのパン、蕪木珈琲または紅茶

●ランチコース 3,500 円 (4Dishes+Bread+Café/Tea) ・ 4,500 円 (5Dishes+Bread+Café/Tea)

前菜 : 太刀魚のマリネ 薫香と柿のコンディモンを添えて

メイン : パンチェッタで巻いた鯛の蒸し焼き 茄子のキャビアとバジルのソース

デザート : キャラメルクリームブリュレ プラリネのアイスクリーム

など

●アラカルト

イタリア産オリーブ 660 円、豚肉のリエット 770 円、パテ・アンクルート ~豚挽き肉とフォアグラ入り冷製パイ包み焼き~ 1,650 円、漁師風リングイネ 1,760 円、豚肉と茸のカイエット ジャガ芋のピューレを添えて 2,860 円、栗のエスプーマとメレンゲのアイスクリーム ~モンブランのイメージで~ 1,210 円 など

●ディナーコース 6,050 円~

本日のアミューズ

Appetizers : 豚肉×フォアグラ

Soup : 魚介×トマト

Main Dishes : イタリア産仔牛ロース× パルメザンチーズ

Dessert : キャラメル× プラリネ

浅草マニファクチュアのパン、蕪木珈琲 または 紅茶

※料金は全て税込

営業時間 : 朝食 7:00-10:30(L.O.10:00)

ランチ 11:30-14:00

カフェ 14:00-16:30(L.O.16:00)

ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00)

※新型コロナウイルス感染症の拡大ならびにお客さまの健康と安全を考慮し、ご提供内容・営業時間などが変更となる場合がございます。最新情報はノーガホテル上野東京のホームページにてご確認ください。

お問い合わせ先 : 03-6284-2417



<ホテル内の感染予防対策について>

NOHGA HOTEL は、国内外のお客様を広くお迎えするホテルとしてお客様により安心してご利用いただくために各業界団体策定のガイドライン等の国内基準のみならず、国際的な基準への準拠が必要と考え、新型コロナウイルス感染症拡大後のニューノーマル（新常態）時代に向けた安全・衛生対策が評価され、世界最大級の試験・検査・認証機関ビューローベリタスが定めた国際的基準を満たす施設に全世界共通で発行される“SAFEGUARD（セーフガード）ラベル”を日本国内のホテルとして初めて取得しました。（有効期限：2022年1月9日）

ホテルでは、館内の定期的な消毒と徹底した衛生管理を実施しており、お客様にはご来館時の手指消毒、検温と体調の確認、マスクの着用、三密の回避他、ガイドラインに準じたご協力をお願いいたしております。

また、従業員は出勤前の検温を実施し、うがい・手洗い・手指消毒を励行しております。

【NOHGA HOTEL UENO TOKYO（ノーガホテル 上野 東京）概要】



江戸から続く文化が今も息づく街・上野。上野公園をはじめ、国立西洋美術館、上野動物園、アメ横など人気観光地への拠点として便利な立地で、成田空港へのアクセスも◎。

「快適な目覚め」をお届けする洗練された客室、地域食材の積極的な活用と自然な製法にこだわったレストラン、ゆったりくつろげるテラスやライブラリーラウンジ、ギャラリー、フィットネスも完備。

「地域と深くつながること。そこから生まれる素敵な経験」を大切にしています。旅のスタイルを問わず、好奇心を満たしてくれるライフスタイルホテルです。



住 所：東京都台東区東上野 2 丁目 21-10

代表 TEL：03-5816-0211

チェックイン：15:00、チェックアウト：11:00

総客室数：130 室

公式サイト：<https://nohgahtel.com/ueno/>

[アクセス]

JR 上野駅浅草口から徒歩 5 分

東京メトロ上野駅 3 番出口から徒歩 3 分

京成上野駅から徒歩 10 分

【本ニュースリリースに関するお問合せ先】

ノーガホテル 上野 東京 Team Create PR・マーケティング担当／池田

TEL：03-6284-2416 FAX：03-6284-2418

E-Mail：m-ikeda@nohgahtel.com URL：<https://nohgahtel.com/ueno/>