

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年2月7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 ウ エ ノ ト ウ キ ョ ウ
NOHGA HOTEL UENO TOKYO

【期間&数量限定】NOHGA スタイル アフタヌーンティー"チョコ&ベリー" 2/13～販売スタートのお知らせ

野村不動産ホテルズ株式会社（東京都新宿区／代表取締役社長：青木 秀友）が運営する NOHGA HOTEL UENO TOKYO（以下、「ノーガホテル上野」）は、ホテル 1 階レストラン「Bistro NOHGA（ビストロ・ノーガ）」にて上野エリアおよび台東区の連携先から仕入れた食を盛り込んだアフタヌーンティーを 2 月 13 日（月）より販売することをお知らせいたします。



【商品概要】

■ NOHGA スタイル アフタヌーンティー "チョコ&ベリー"

心地よい空間での地域の魅力発信と旬の食材を使ったこだわりの料理で好評いただいているビストロ・ノーガに登場する「アフタヌーンティー」。2 段のスタンドには厳選したフードとデザートが鮮やかに並び、スペシャルディッシュにはナイフを入れるのが楽しみなフォンダンショコラ。また、蕪木珈琲、Art of Tea、NAKAMURA TEA LIFE STORE など、様々な作り手による多彩なドリンクをフリーフローで提供いたします。料理はもちろん、ドリンクや器にまで台東区の魅力を集めた、ビストロ・ノーガならではのアフタヌーンティーです。

こだわりの味わいに出会いたい方、そして新しい発見が大好きな方も、ビストロ・ノーガならではの魅力を感じながら素敵な時間をお過ごしください。ぜひ一度ご賞味ください。

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

NOHGA スタイル アフタヌーンティー "チョコ&ベリー" 2023年2月13日より販売スタート!

【ご予約承り中】

お一人様 5,500円 (税込)

<FOOD&DESSERT>

【SPECIALITY】

フォンダンショコラ フランボワーズソース

【SAVORY】

彩り野菜 郡司味噌を使用したディップを添えて、
本日のスープ、牛肉のテリーヌシュー、サーモンのパ
テ

【DESSERT】

フレッシュフルーツ、バスク風チーズケーキ、郡司味
噌を使ったキャラメル味噌パウンド、蕪木珈琲を使
ったコーヒーゼリー、蕪木のチョコレート、ホワイトチョコ
レートとベリーのスコーン

<DRINK> ※フリーフロー 3時間制

■ベーシック フリーフロープラン

蕪木珈琲、Art of Tea、NAKAMURA TEA LIFE
STOREの玄米茶含む11種類のカフェ&ティーのフ
リーフロープラン

- ・蕪木珈琲
- ・ダーズリン
- ・アッサムゴールド
- ・アールグレイ
- ・ミックスベリーの和紅茶
- ・煎茶と抹茶のベリーミックス
- ・フレンチレモンジンジャー
- ・チョコレートモンキー
- ・アプリコットエスケープ
- ・サクラプロッサム
- ・玄米茶



あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

■ノンアルコールフリーフロープラン (+1,000 円)

上記ベーシックプランにプラスしてビストロ・ノーガ厳選ノンアルコール&ラテが追加になった全 20 種類のフリーフロープラン

- ・ノンアルコールシャンディーガフ
- ・ノンアルコールスパークリング
- ・自家製スパイスジンジャエール
- ・エルダーフラワーカモミール
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・ショコラショー
- ・抹茶ラテ
- ・カフェラテ



■アルコールフリーフロープラン (+2,000 円)

上記ノンアルコールプランにプラスしてアルコールもフリーになった全 27 種類のフリーフロープラン

- ・生ビール
- ・スパークリングワイン
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・オレンジワイン
- ・ジントニック
- ・ヴァンショー



※1日10食限定、事前のご予約制です。

※ランチタイム（11:30～）からお召し上がりいただけます。（最終予約時間 14:00）

※“チョコ&ベリー”バージョンは3月末までの期間限定メニューです。


※メニューは当日の仕入れ状況によって変更となることがございます。

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止ならびにお客様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、ホテル公式ホームページ（<https://nohgahotel.com/ueno/>）にてご確認下さい。

>>> ネットでのご予約は[こちら](#)

>>> お電話でのお問い合わせ先 03-6284-2417（ビストロ・ノーガ直通）

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

<連携先紹介>

●ぐんじみそつけものてん郡司味噌漬物店

台東区鳥越で味噌と漬物のこだわりの逸品を全国各地から集め販売。現在、店主自身が各地に赴き、自信を持って厳選した味噌は約 80 種、漬物は約 100 種にまでのぼります。

公式サイト：<http://www.gunjimiso.com/>

所在地：東京都台東区鳥越 1 丁目 14-2

●かぶき蕪木

珈琲の焙煎所とチョコレート工房を併設する蔵前の珈琲・チョコレート店。珈琲&チョコレートのペアリングが楽しめる。ビストロ・ノーガでは、蕪木の店主が時間帯に合わせてブレンド・焙煎した豆を挽いて、ビストロ・ノーガオリジナルブレンドの珈琲を提供しています。

公式サイト：<http://kabukiyusuke.com/>

所在地：東京都台東区三筋 1 丁目 12-12

●な か む ら て い - ら い ふ す と あNAKAMURA TEA LIFE STORE

すべて無農薬有機栽培で作られた、「いつ、どこで、誰が、どうやって作ったか」が分かる安心・安全なお茶を一つひとつこだわって販売しているお茶の専門店。今回は芳香な「玄米茶」を提供します。

公式サイト：<https://www.tea-nakamura.com/>

所在地：東京都台東区蔵前 4 丁目 20-4

●あさくさ すみか浅草 栖 (SUMIKA)

『子どもの頃のしあわせな記憶』を原点に、誰かのしあわせな記憶となれるように心を込めた贈り物として焼き菓子、総菜、飲料を厳選して販売。ビストロ・ノーガでは「エルダーフラワーカモミール」を仕入れています。

公式サイト：<https://asakusasumika.com/>

所在地：東京都台東区今戸 2-30-5 須田ビル 102

●あーと おふ ていーArt of Tea

アメリカ・ロサンゼルスより日本に初上陸したオーガニックティーブランド「Art of Tea」。世界中より厳選された贅沢な素材を直接輸入し、オリジナルハンドブレンドによる香り高い紅茶、ハーブティー等を提供しています。

公式サイト：<http://www.artoftea.jp/>

日本総販売代理店：株式会社ティーグレース（神奈川県藤沢市片瀬山 3-25-4）

PRESS RELEASE

■ NOHGA HOTEL UENO TOKYO (2018年11月1日開業)

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、東京国立博物館、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。

「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://nohghotel.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



【本企画に関するお客様からのご予約・お問合せ先】

NOHGA HOTEL UENO TOKYO TEL : 03-5816-0211

E-Mail : ueno.reservation@nohghotel.com

★ 詳細は、[公式ホームページ](#)をご覧ください。

【本ニュースリリースに関するお問合せ先】

NOHGA HOTEL UENO TOKYO PR・マーケティング担当/池田

TEL : 03-6284-2416 FAX : 03-6284-2418

E-Mail : m-ikeda@nomura-hotels.co.jp URL : <https://nohghotel.com/ueno/>

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ