

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年2月24日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

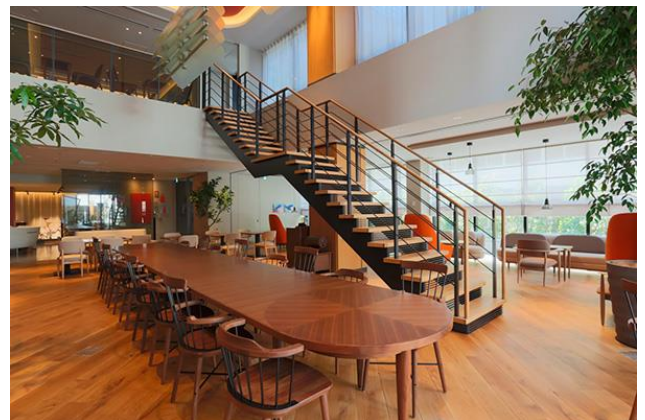
ホテル

ノ ー ガ ホ テ ル ウ エ ノ ト ウ キ ョ ウ
【NOHGA HOTEL UENO TOKYO】

Bistro NOHGA 「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」

～環境保全に取り組む酒蔵の日本酒と江戸からの伝統を引き継ぐ“酒グラス”とともに～

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)」にて古伊万里を含む伊万里焼を中心とした古き良き器をコースに取り入れたフレンチ料理に、尾瀬の環境保全に取り組む群馬の酒蔵「永井酒造」の日本酒をペアリングし、さらに台東区の老舗「木本硝子」の“酒グラス”もお酒に合わせてセレクトする「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」～環境保全に取り組む酒蔵から届く日本酒と江戸からの伝統を引き継ぐ“酒グラス”とともに～の提供を3月11日(土)より開始することをお知らせいたします。



あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」は、陶芸ギャラリー「伊万里 tokyo」渡辺氏からの『古伊万里のお皿にビストロ・ノーガのフレンチを合わせたらどんなに素敵だろう』という提案を、面白いことへのチャレンジが好きなシェフ・海老原が『やってみましょう』と賛同したことからスタートしました。

渡辺氏が見本として持ってきた器は、「古伊万里」。いわゆる「骨董」としての価値も持つ貴重なお皿です。器が欠けても割れても大切に長く使い続けたいという思いから金継ぎという技術が生まれたこと、「もったいない」という精神からモノを大切に作る工夫や商品が生まれていること等、日本人の心に根付く考え方は、人にも地球にも優しい社会を目指すという流れの中で、様々な取組みに活かされています。

今回コース料理に合わせる器は、“金継ぎしてでも守られてきた古き良き”焼き物たち－「古伊万里」を含む伊万里焼や九谷焼です。伊万里焼の中でも「古伊万里」と認定される器の模様と風合いは、現代では再現が難しいとされ、その魅力と価値は色あせることなく、今なお多くのファンを増やしています。

そして、これらの古き良き器に、太田ハムや郡司味噌などの地域食材の活用、有機野菜栽培者との連携、食品ロスを最小限に抑えるメニュー構成を開業時より続けるほか、素材を生かした料理とアーティストックな盛り付けを特徴とするビストロ・ノーガがコース料理を盛りつけます。

根強い人気を誇る器と、食への愛情とこだわりが詰まった料理が会う今回のペアリング。皿の上にもまるでアートのような料理を作る海老原が、皿そのものがアートと言える伊万里焼の器にどのような料理を創作し盛り付けるのか、ぜひご期待ください。

さらに今回の企画では、「尾瀬の水芭蕉プロジェクト」を立ち上げ日本酒を通じて尾瀬の環境保全に取り組む群馬の蔵元「永井酒造」が作る 5 種の日本酒と、「江戸切子」に代表される、伝統を引き継ぎながら様々な形状の美しいグラスを生み出し続けている台東区の「木本硝子」の“酒グラス”のペアリングもご用意いたします。

この機会に、「古き良き日本の器」×「フレンチ」、「日本酒」×「グラス」のダブルペアリングをぜひご体感ください。

Bistro NOHGA 「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」

～環境保全に取り組む酒蔵から届く日本酒と江戸からの伝統を引き継ぐ“酒グラス”とともに～

3月11日(土)は、「伊万里 tokyo」の渡辺氏と「永井酒造」の永井ご夫妻、そして「木本硝子」代表・木本氏をお招きし、新しいフレンチコースとペアリングのお披露目会として30名限定のスペシャルディナーイベントを開催します。

今回の料理のキーワードは「箸で食すフレンチ」。古伊万里をはじめとする古き良き日本の器に合わせて作る海老原の料理は、素材の美味しさを生かし、優しく美しく仕上がっています。目でも舌でも楽しめる料理と、群馬県川場村の美しい自然を表現した日本酒「水芭蕉」の深い味わいを“酒グラス”にてお愉しみください。

当日は、「伊万里 tokyo」渡辺氏から伊万里焼の特徴やコーディネート術、「永井酒造」永井ご夫妻からは酒造りについてのこだわりや「尾瀬の水芭蕉プロジェクト」について、「木本硝子」木本氏からは“酒グラス”誕生の秘話やペアリングの楽しみ方などを直接聞くことができます。



PRESS RELEASE

また、その後 1 カ月間は、3 月 11 日にお披露目したフレンチコースをランチとディナーそれぞれにアレンジしてそれぞれ 1 日 10 食限定で提供いたします。

さらに期間中は、ビストロ・ノーガにて「伊万里 tokyo」による「器の販売会」も開催し、その場で伊万里焼や九谷焼の器を購入することができます。



【開催概要】

「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」

3/11 一夜限定 お披露目スペシャルディナー

■開催日時：2023 年 3 月 11 日(土)

18:00～20:30

(器の販売会 18:00～18:45、ディナー 18:50～)

■料理：全 6 品(古伊万里含む和の器で提供)

■日本酒：ペアリング 5 種(お酒に合わせてセレクトした“酒グラス”で提供)

■料金：おひとり様 16,500 円(税込)

※30 名様限定。定員になり次第受付終了とさせていただきます。

※3 月 11 日につきましての予約受付は電話(03-6284-2417)のみとなります。

「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」を愉しむ ランチコース&ディナーコース

■提供期間：2023 年 3 月 12 日(日)～ 4 月 10 日(月)

●「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」を愉しむ ランチコース	
料金	6,380 円(税込) ※料理のみ。ペアリング日本酒は別途オプション(4 種 3,300 円～)となります。
提供時間	11:30～14:00(L.O.14:00) ※1 日 10 食限定
●「古き良き日本の器とフレンチの饗宴」を愉しむ ディナーコース	
料金	8,000 円(税込) ※料理のみ。ペアリング日本酒は別途オプション(4 種 3,300 円～)となります。
提供時間	18:00～21:30(L.O.20:00) ※1 日 10 食限定

※期間中は、ビストロ・ノーガにて「器の販売会」を随時開催いたします。(～20:00 まで)

※メニュー内容は仕入れの状況などにより、予告なく変更になることがございます。

>>> お問い合わせ・ご予約は・・・ TEL:03-6284-2417(レストラン直通)

>>> オンライン予約は [こちら](#)

あしたを、つなぐ

 野村不動産グループ

PRESS RELEASE

<Bistro NOHGA 営業時間>

BREAKFAST : 7:00~10:30(L.O.10:00)

LUNCH : 11:30~14:00(L.O.14:00)

CAFE : 14:00~18:00(L.O.17:00)

DINNER : 18:00~21:30(L.O. COURSE&FOOD 20:00、DRINK 21:00)

※2・3月の毎週水曜日は、11:00~17:00(L.O.16:30)のカフェ営業のみとなります(ランチ・ディナー営業は休止)。
※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://nohghotel.com/ueno/>)にてご確認下さい。

<コラボレーション先紹介>

器(古伊万里、伊万里焼、九谷焼)

●伊万里 tokyo

名古屋栄にて伊万里焼のお皿を中心に骨董品を販売。

江戸後期から明治にかけて、職人によって1客ずつ丁寧に絵付けされた美しい骨董のお皿は、一枚たりとも同じものがない唯一無二の存在であり、一期一会の逢いが儚さと愛おしさを湧き立たせます。さらに、お料理を盛り付けることによって、まるで命が吹き込まれたかのように器の魅力が輝き出します。

ぜひ実際に手に取っていただき、時代に思いを馳せながらその美しさを身近に感じていただきたいと思います。

所在地：名古屋市中区栄 2-7-13 ヴィア白川ビル 1階(予約制)

公式 Instagram : https://www.instagram.com/imari_tokyo/

日本酒

●永井酒造株式会社

創業 1886 年。群馬県最北部、利根川の源流域に位置する川場村。初代永井庄治がこの地の水に出会い酒造りを始めた老舗の蔵元。「この地の自然に敬意と感謝を持ち、自然美を表現する綺麗な酒を造る事」を哲学とし、最新鋭の設備と伝統的な技の融合で、美しい酒を醸しています。日本酒の新たな可能性を提案する-Nagai Style-を提唱。

また、地球温暖化の影響によりシカの食害を受けている尾瀬の原風景を取り戻すための活動「尾瀬の水芭蕉プロジェクト」を立ち上げ、2030年までに2万株以上の水芭蕉を尾瀬の玄関口である大清水湿原に咲き誇らせることを目標として活動に取り組んでいます。

所在地：群馬県利根郡川場村門前 713

公式サイト：<http://www.nagai-sake.co.jp/>

PRESS RELEASE

グラス

●木本硝子株式会社

1931年に創業してから硝子食器一筋。問屋として「工場」を営みながら職人との関係をより深め、デザイナーの新しい感性によるオリジナルプロダクトを製作。食のシーンやスタイルによってグラスを変えることで生み出される新しい価値を提唱。現代のライフスタイルに合った新しい硝子のデザインが評価されるとともに、工場や職人とさらなる新しいデザインを実現していくために硝子の可能性を日夜追求し続けている。

所在地：東京都台東区小島 2-18-17

公式サイト：<https://kimotoglass.tokyo/>

■ 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://nohgahotel.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



PRESS RELEASE

【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@nohgahotel.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://nohgahotel.com/ueno/>

