News Release

あしたを、つなぐ 野村不動産グループ

報道関係者各位

2026 年 11 月 27 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 秋葉原 東京】

マルゲリータ部門日本一の職人らが焼き上げる 10 種以上のピッツァが食べ放題

「ピッツァブッフェ」を 12 月 5 日（土）に 1 日限定で開催

― 12 月 8 日（火）からは、旬の食材を使った冬限定の特別メニューもスタート ―

本ニュースリリースのポイント

1．「PIZZERIA & BAR NOHGA」恒例の人気企画で、「PIZZA MASTER CUP 2026」マルゲリータ部門グランプリの職人らが焼き上げる 10 種類以上のピッツァが 2 時間食べ放題
2．ナポリで 100 年以上の歴史を持つアクント・マリオ社の薪窯で焼き上げる、本格ピッツァが秋葉原で楽しめる
3．12 月 8 日（火）から、鱈のポテトグラタンや柚子と舞茸の和風カルボナーラなど、旬の食材を使った冬メニューがスタート

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：平石浩介、以下「当社」）が運営する「ノーガホテル 秋葉原 東京」（以下「ノーガホテル秋葉原」）のレストラン「PIZZERIA & BAR NOHGA」（以下「P&Bノーガ」）では、「PIZZA MASTER CUP 2026」のマルゲリータ部門でグランプリを受賞した職人による定番のピッツァから季節限定ピッツァまで、10種類以上のピッツァが食べ放題となる人気企画「ピッツァブッフェ」を12月5日（土）に1日限定で開催いたします。



【ピザブッフェイメージ】

ノーガホテル秋葉原の1階にあるレストラン「P&Bノーガ」は、『スパニッシュイタリアン』をテーマに独自のセンスを融合させたオールデイダイニングです。厳選した旬の国産食材を使用したメニューを、日本のものづくりの粋（いき）を感じるグラスや食器に添えて提供。毎週木曜日から土曜日の夜と土・日曜日の昼には、DJが店内の雰囲気や時間帯に合わせて選曲し、料理と音楽が心地よく響きあう空間を創出しています。秋葉原という街の多様な文化に着想を得た、ノーガホテル秋葉原のテーマ「Spark Your GEEK MIND」を、食と音楽の両面からご体感いただけます。

«「ピッツァブッフェ」概要»

10 種類以上のピッツァを、2 時間食べ放題でお楽しみいただけます。定番のクラシックピッツァはもちろん、この季節ならではの特別メニューもご用意。通常は 1 枚（約 28cm）単位で提供しているピッツァを少しずつ食べ比べながら、多彩な味わいをご堪能いただける特別な機会です。

ピッツァは、2026 年 5 月に群馬県前橋市で開催された「PIZZA MASTER CUP 2026」のマルゲリータ部門で優勝したピッツァ職人・猪岡信吾をはじめ、P&B ノーガのピッツァ職人たちが薪窯で一枚一枚丁寧に焼き上げます。ノーガレモンサワーやノーガ塩レモンハイボールなど人気のオリジナルドリンクや、選りすぐりのワインとともにお楽しみください。

・日時： 12 月 5 日（土）17:30～21:00（最終入店）
・料金： 1 名様 2,800 円（税込・サービス料別）
・会場： PIZZERIA & BAR NOHGA（ノーガホテル秋葉原 1 階）
・予約： P&B ノーガ公式サイトの予約ページ（Table Check など）にて受付
・提供ピッツァ例： 定番の「マルゲリータ」、店名を冠した「ノーガ」、「トリュフビスマルク」、季節限定のピッツァなど。

※当日はピッツァの単品注文は承っておりません。その他のメニューは通常どおりご注文いただけます。



【薪窯で丁寧に焼き上げられるピッツァ】



【ナポリ アクント・マリオ社の薪窯】

▶ ピッツァチャンピオン 猪岡信吾（いのおか しんご）について

2020 年、株式会社 fridays に入社。
全国から約 50 名のピッツァ職人が技を競った「PIZZA MASTER CUP 2026」のマルゲリータ部門においてグランプリを受賞。本大会では、薪窯の緻密な温度管理によって引き出された生地の豊かな香ばしさと、厳選食材が織りなす完成度の高い味わいが高く評価されました。



【猪岡信吾】

«P&B ノーガの 12 月のおすすめ»

年に 4 回メニューを刷新する P&B ノーガでは、12 月 8 日（火）より冬メニューの提供を開始します。冬を代表する旬の食材を使用した季節限定ピッツァをはじめ、この時期ならではのカクテルなど、多彩なメニューをご用意。冬の味覚をお楽しみいただけるラインアップで皆さまをお迎えします。

【おすすめ料理】

① 鱈のポテトグラタン

甘味と旨味の詰まった冬に旬を迎える鱈をしっとりと仕上がるように牛乳で炊き、身をしっとりと仕上げました。ほっくりとしたじゃがいもと合わせ、香ばしい焼き色をつけた濃厚な冬のグラタンです。グラタンと一緒に、添えたバゲットにのせてお召し上がりください。

② 柚子と舞茸の和風カルボナーラ

濃厚なカルボナーラに、香り高い舞茸の旨味と柚子の爽やかな香りを重ねました。コクのあるソースに柚子の香りが加わることで、最後まで軽やかに味わえます。日本の冬の香りを感じられる一皿です。

③ 牛頬の赤ワイン煮込み

牛頬肉を柔らかくなるまでじっくり煮込み、ほろりとほどける柔らかさに仕上げました。煮込みの深いコクに、じゃがいものピューレがよく合います。寒くなる季節にうれしいメインディッシュです。ワインと共にお楽しみください。



【鱈のポテトグラタン】



【柚子と舞茸の和風カルボナーラ】



【牛頬の赤ワイン煮込み】

【おすすめドリンク】

◉ノーガ塩レモンハイボール

2026 年春から提供を開始した「ノーガ塩レモンハイボール」は、今や P&B ノーガを代表する人気ドリンクのひとつです。

愛媛県産「神の島レモン」を丸ごと使用し、「ノーガレモンサワー」の製造過程で生じるレモン果汁や果皮を活用したサステナブルな一杯。塩味とレモンの爽やかな風味が特長で、薪窯で焼き上げたピッツァをはじめ、様々な料理ともよく合います。



【ノーガ塩レモンハイボール】

■「PIZZERIA & BAR NOHGA」について

P&B ノーガ（運営会社:株式会社 fridays）は、『スパニッシュイタリアン』をテーマに独自のセンスを融合させたオールデイダイニングです。カジュアルなバーゾーンとテラス、イタリアのナポリから輸入したピザ窯が特徴の活気あるオープンキッチンが覗くレストランゾーンで構成された空間では、食事を共有する精神が根付くスペインバルの温かみとオープンな雰囲気に触れられ、ホテルゲストはもちろんのこと、近隣の方々にも好評です。毎週木曜日から土曜日の夜と、土・日曜日の昼は DJ ライブも開催しており、バラエティー豊かな料理を洗練された音楽と共にお愉しみいただけます。

≪営業時間≫

ランチ　11:30 – 15:00（L.O.15:00）
カフェ　15:00 – 17:00
ディナー　17:30 – 23:00（L.O.22:00）
https://www.nohgahotel.com/akihabara/restaurant/

PIZZERIA & BAR
NOHGA


【ナポリ直輸入のピザ薪窯のあるオープンキッチン】


【ゆったりと食事が楽しめるダイニングエリア】


【時間帯に関係なく気軽に利用できるバーカウンター】

「NOHGA HOTEL AKIHABARA TOKYO」について

ノーガホテル 秋葉原 東京は、「Spark Your GEEK MIND ― 隠れた好奇心がはじける。」をテーマに秋葉原という街の多様性・好奇心・想像力に満ちた文化と感性を超えた、新たなホテル体験を提供しています。館内には、高品質な音響設備を活かした音楽体験、新進気鋭の現代アートが彩る洗練された空間、そして旬の食材をふんだんに使用したレストランでの食体験を通じて、お客様一人ひとりのスタイルに寄り添う、自由で心地よい寛ぎの時間を演出。訪れるすべての方に、日常の延長ではない“発見”と“刺激”に満ちた滞在をお届けいたします。

【正式名称】 ノーガホテル 秋葉原 東京
【総支配人】 小泉 勝
【開業日】　2020 年　9 月 1 日
【所在地】　東京都千代田区外神田 3-10-11
【TEL】　03-6206-0569（代表）
【総客室数】 118 室
【レストラン】 「PIZZERIA & BAR NOHGA」
【公式サイト】 https://www.nohgahotel.com/akihabara/



NOHGA HOTEL
AKIHABARA TOKYO

「NOHGA HOTEL」について

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」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、「こころに、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

ルテホの庭
HOTEL NIWA TOKYO

≪開業情報≫

ノーガホテルブランドの新たな象徴となるライフスタイルホテル「ノーガ新宿御苑」を 2027 年 7 月 15 日（木）に開業いたします。それに先駆け、2026 年 10 月 15 日（木）より公式ウェブサイトを公開し、宿泊予約の受付を開始いたしました。
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000056.000080570.html

≪採用情報≫

野村不動産ホテルズでは、「ノーガ新宿御苑」をはじめとする事業拡大に伴い、”ここにしかない体験”を共につくり、ゲストにお届けする人材を募集しています。詳細は、当社採用サイトをご覧ください。
https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/
