

## 上州キュイジーヌをプロから学ぶ

## Leçon de Cuisine 【SHIROIYA the RESTAURANT】

## 白井屋ホテル メインダイニングでの料理教室のご案内 4月29日（祝日・木）開催

前橋市の話題のアートと食のデスティネーション「白井屋ホテル」を運営する白井屋ホテル株式会社（群馬県前橋市本町、代表取締役：矢村功）では、ホテルのメインダイニング「SHIROIYA the RESTAURANT（白井屋 ザ・レストラン）」にて、4月29日にシェフ片山ひろによる料理教室を開催します。



普段お客様が中に入ることのできない SHIROIYA the RESTAURANT のオープンキッチンにて、地元・群馬の食材を使ったお料理とデザートを片山ひろシェフによるデモンストレーション形式にて体験する会です。

今回は、ジューシーで濃厚な味わいが特徴の上州地鶏と前橋、良農園の春野菜を使った「上州地鶏のソテーと



春野菜のソース」と、群馬のブランド苺『やよいひめ』を使った「苺のア・ラ・モード」の作り方を間近でご覧いただけます。大地の恵みによって育まれた食材に対する片山シェフの愛情と想像力、そして繊細な技法にいたるまで、プロの料理への取り組み方を余すところなく学べる機会です。お帰り際には、当日のレシピをお持ち帰りいただけます。お料理に合わせたワインやクラフトドリンクと共に、上州キュイジーヌとの「出会い」をお楽しみください。

## 白井屋ホテル メインダイニングでの料理教室「Leçon de Cuisine」

## 【概要】

おひとり様 ￥7,000（税・サービス料込み）

料理2品 ドリンク1杯

片山シェフのデモンストレーション 60分

ランチ&シェフとの懇談 75分

【開催日時】2021年4月29日（祝日・木） 11:00～13:15

【定員】10名様まで

【キャンセルポリシー】

前日 50% 当日 100%のキャンセル料を頂戴しています。

12歳以下のお子様のご参加をお断りしています。

お支払いは当日、現金またはクレジットカードにて承ります。

教室開催中、弊社のスタッフによる撮影が入りますこと、ご了承ください。

画像は、白井屋ホテルの SNS などに使用する可能性があります。

（皆様のお顔が映らないように撮影いたします。）

※当日はエプロンをお貸しいたします。

## Leçon de Cuisine

## 【お申し込み&amp;お問い合わせ先】

電話：027-231-4618

メール：[therestaurant@shiroiya.com](mailto:therestaurant@shiroiya.com)

## ■メディアお問い合わせ先

[pr@shiroiya.com](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580（PR 担当：守田美奈子）

## ■ホテルご利用のお問い合わせ先

[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

白井屋ホテル 027-231-4618（代表番号）

■ 「白井屋ホテル」

2020年12月12日のオープン以来、前橋の白井屋ホテルは、2025年大阪・関西万博の会場デザインプロデューサーに就任した建築家、藤本壮介が設計した新築棟とリノベーションの2棟の建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの競演などで注目をされていますが、前橋の地域活性化に寄与するべく、まちのリビングとして地元の方々にもさまざまなかたちでご利用いただけるよう、メインダイニングの「the RESTAURANT」オールデイダイニングの「the LOUNGE」、そしてフルーツタルト店の「the PATISSERIE」など、「食」の場も展開しています。

なかでも「the RESTAURANT」は、東京青山のミシュラン2つ星の「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、シェフの片山ひろ自らが日々生産農家を訪ね、そしてハーブを摘み、地元の食材を最大限にいかし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索したお料理の数々を提供しています。

[www.shiroiya.com](http://www.shiroiya.com)