

**白井屋ホテル「白井屋ザ・レストラン」土日・祝日限定 Weekend Lunch****シェフ 片山ひろがお届けする上州キューピーヌ 週末ランチのスペシャリテ**

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、メインダイニング「白井屋ザ・レストラン（SHIROIYA the RESTAURANT）」にて、「お昼間に気軽に、本格的なランチを楽しみたい」、という多くの地元のみなさまの声におこたえするために、週末・祝日ランチを7月3日（土）より開始いたします。

夜間の外出、外食に自粛の流れがあるなか、少し贅沢な美味しい食事を介して、気持ちを晴れやかにするひとときを緑ゆたかな空間でお過ごしいただきます。

青山のミシュラン二つ星の「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康氏をはじめ、国内外の実力派シェフのもとで研鑽を重ねた、群馬出身のシェフ、片山ひろがランチのみの特別メニューとして、こだわりのスペシャリテをご提供します。



ギンヒカリ ©Shinya Kigure



©Shinya Kigure

**片山ひろ**

1985年生まれ、群馬県出身。

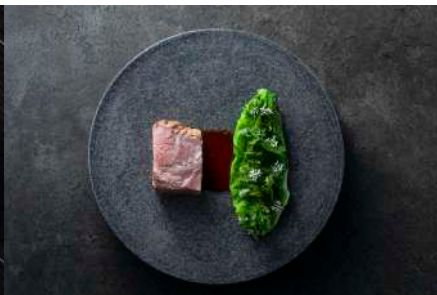
「帝国ホテル」をはじめ、国内外のレストランでの修行を経て、2016年地元で自身のレストランを開業。2018年「白井屋ホテル」プロジェクトに参画。以降2年の年月をかけて『フロリレージュ』の川手寛康氏の紹介を受け、ベルギー『ヘルトンヤン』、台湾『ロジー』、香港『ベア』、ロンドン『イコイ』をはじめ、国内では、東京『オマージュ』、『オード』、和歌山『ヴィラ・アイーダ』、大阪『ラシム』にて研鑽を積み、白井屋ホテルのメインダイニング『the RESTAURANT』のシェフに就任。

オープンキッチンで、ゲスト同士が向き合うことなく、安心、安全な環境で、シェフがどのように一皿ひとさらに取り組んでいるかを間近にみながら、食事を楽しんでいただけます。

明るいつ時間帯にドリンクペアリングも楽しんだ後、帰りは散歩をかねて少し身体を動かしながら、外気や陽の光にふれる機会としてはいかがでしょう。夜の営業とは異なり、予約なしでもご利用いただけます。



コンソメ ©Shinya Kigure



豚 夏野菜 ©Shinya Kigure



小玉スイカ トマト バジル ©Shinya Kigure

## 「白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)」 週末ランチのご案内

### ■期間

2021年7月3日（土）から12月26日（日）までの土日祝日のみ。

### ■営業時間

12:00-14:30（13:30 最終入店&ラストオーダー）

### ■メニュー

コンソメ

茄子

ギンヒカリ

SUITON

豚 夏野菜

果実

### ■価格

ランチコース 6品前後 7,000円

メインディッシュアップグレード 1,000円

アルコールドリンクペアリング4杯 4,500円

ノンアルコールドリンクペアリング4杯 3,000円

※サービス料10%別

※貸切を除くお子様のご来店は13歳以上とさせていただきます。

### ■週末ランチのご予約&お問い合わせ先

電話番号：027-231-4618

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods)

### ■営業概要

住所：群馬県前橋市本町2-2-15

ご予約用電話番号：027-231-4618

## 営業時間：

上記以外は、通常夜のみ営業 17:30-22:00

(最終入店 20:30 まで)

※最終入店時間は変更の可能性があります。

席数：14 (オープンキッチン)

年中無休

ディナーは事前にご予約ください。

ディナーコース 9品前後 13,500円

アルコールドリンクペアリング 6杯 7,500円

ノンアルコールペアリング 6杯 4,500円

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods)

## ■白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)

白井屋ザ・レストランでは、群馬出身のシェフ、片山ひろが東京青山のミシュラン2つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理をご提供しています。

## ■白井屋ホテル

白井屋ホテルは、地域活性化に寄与するべく、前橋市のビジョン「めぶく。」を象徴するホテルとして2020年12月に開業しました。創業から約300年の歴史を持つ旅館の再生に建築家の藤本壮介氏をはじめとした国内外のアーティスト、デザイナーの力が結集し、アートデスティネーションホテルとして生まれ変わりました。暮らす人と訪れる人が集い交流する「まちのリビング」として、そして食と文化の発信の場として、ウェルネスを含むさまざまなアクティビティを展開しています。

## ■新型コロナウイルス感染拡大防止のために

白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様への協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。



## ■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)

画像リンク：<https://we.tl/t-FuJqCUAPqa>

## ■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)