

## 白井屋ホテル食の特別企画 1日限りの群馬名店コラボイベント 「もっこす at SHIROIYA」 & 宿泊プランのご案内

2022年11月23日（祝・水）開催

前橋のアート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、メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」において、群馬県高崎の天麩羅の名店「もっこす」の山口浩氏による天麩羅と白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフ、片山ひろによる上州キュイジーヌの贅沢なコラボレーションランチとディナーをご提供します。食通には見逃せない天麩羅とフランス料理の1日限りの饗宴です。

「もっこす at SHIROIYA」では、群馬の名店の食事を堪能し、お寛ぎいただくため、当日の宿泊プランもご用意しています。



群馬県の異なるコンセプトを掲げる2つの食の名店による未知なる化学反応への挑戦です。

熊本の名店「もっこす」を店名にした熊本出身の山口浩氏は素材にこだわり、100%太白胡麻油で本物の天麩羅の味を群馬県高崎市で提供されています。一方、アジア第3位、「ミシュラン東京」二つ星のフロリレンジュ、川手寛康氏の元で研鑽を、さらに国内外の名店で経験を積んだ片山シェフも白井屋ホテルのメインダイニングの「ザ・レストラン」で地元素材を生かし、郷土料理のあらたな構築をめざす上州キュイジーヌをお客様にお届けしています。

今回は高崎の名店「もっこす」の山口氏を白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」に迎え、片山シェフとの1日限りの饗宴を開催します。

「もっこす」自慢の“大都水産セリ01番の生うに”はもちろん、この時期限定、“香住の香箱蟹”を使用した天麩羅をはじめ、白井屋の「ザ・レストラン」の片山の上州キュイジーヌのスペシャリテなど、贅を尽くした新鮮食材の天麩羅とフランス料理の技が融合した、他では味わえない特別仕立てのコースをご堪能いただけます。

### 「もっこす at SHIROIYA」

#### ■開催日

2022年11月23日（祝・水）

ランチ：12:00-14:30

ディナー：18:00-20:30

■開催場所

白井屋ザ・レストラン  
群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階  
電話：027-231-4618

■定員

各回 14名  
※お子様の来店は13歳以上とさせていただきます。

■料金

各回 30,000円/名  
サービス料別  
ドリンク別

■内容

料理 12品

■予約お申し込み先

メール：[therestaurant@shiroiya.com](mailto:therestaurant@shiroiya.com)  
電話：027-231-4618

※食材アレルギーのある方は、事前にお知らせください。  
※特別催事のため、お好みではない事由による食材変更は致しかねますこと、ご了承ください。  
※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%



©Shinya Kigure

---

## 「もっこす at SHIROIYA」宿泊プラン

■内容

2022年11月23日（祝・水）1泊2食付  
1室1名さまご利用 58,700円/名～  
1室2名さまご利用 49,500円/名（2名様合計 99,000円）～  
※「もっこす at SHIROIYA」のザ・レストランでのディナー、宿泊、ザ・ラウンジでの朝食を含みます。  
※税・サービス料込み

■ご予約&お問い合わせ先

リンク：<https://reserve.489ban.net/client/shiroiya/0/detail/653141>  
電話番号：027-231-4618  
※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

---

## ■もっこす 山口浩（やまぐちひろし）氏



揚げたての美味しい天麩羅をお客様に喜んで食べていただくことを最大の目的として、熊本出身の山口浩氏がカウンターに立つ名店。群馬県高崎市大類町 426-7  
<http://tenpuramokkosu.sakura.ne.jp>

---

**■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、そして専属ソムリエの児島由光がお料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングをご提供しています。オープンキッチンの劇場型空間にて、実際にお料理や飲み物ができあがる過程をご覧いただくとともに、直接シェフやソムリエが提供時にご説明もする対面式のサービスをしています。

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

**・片山ひろ (かたやまひろ)**

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや都内のレストランでの修行を経て地元群馬にて自身のレストランを開業。新たな食の世界での挑戦を決意し、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「フロリレージュ」やベルギーの「Hertog Jan」など、国内外の名店での経験を重ね、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。



左：児島由光 右：片山ひろ ©Shinya Kigure

**・児島由光 (こじまよしみつ)**

群馬県出身。都内のこだわりのフランス、イタリア料理の名店でソムリエとしてフロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、片山シェフ同様「フロリレージュ」にて修行をし、ノンアルコールペアリングを担当。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」「J.S.A. SAKE DIPLOMA」資格保有。

**<店舗>**

白井屋ザ・レストラン  
群馬県前橋市本町 2-2-15  
白井屋ホテル敷地内  
027-231-4618

**<営業時間>**

・ランチ (土日祝日のみ営業)  
12:00-14:30 (最終入店 13:00)  
※来店前日 22 時までの予約制

・ディナー (年中無休)  
17:30-22:00 (最終入店 19:30)  
※要予約

**<URL>**

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

**<INSTAGRAM>**

@shiroiya\_the\_restaurant/

**■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）**

アートデスティネーション「白井屋ホテル」は、群馬県前橋市の活性化に貢献することを目的に 2020 年 12 月に開業。300 年以上の歴史を誇った「白井屋旅館（ホテル白井屋）」廃業後、70 年代の既存建物を建築家の藤本壮介が改装、新築をてがけ、国内外のアーティストやデザイナーが協演したことで話題になり、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021 年世界のベストホテル 39」にも選出。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぐる場を提供しています。ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ひろがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は 2022 年 3 月「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載されました。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中で極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。アートや外気浴を楽しめるフィンランドサウナをはじめ、3 タイプの完全貸切制のサウナもあり、宿泊客、地元のサウナ愛好家に人気です。まちなかに面した馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



※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、お客様へのご協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を推進し、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、来店をお控えください。来店くださいます際は、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

070-3858-7580 (PR 担当：守田美奈子)

画像リンク：<https://we.tl/t-DOXpam36xq>**■ホテルご利用のお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)