

白井屋ザ・レストラン ベストパティシエ賞延命寺美也のアシェットデザート  
世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』掲載店のコラボ企画  
「EMME at SHIROIYA」 Vol.3  
2023年4月19日（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）は、ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」にて、好評のデザートコース企画、「EMME at SHIROIYA」第3弾を開催します。

東京・青山の人気店「EMME（エンメ）」のオーナー・パティシエ、そして今年の『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞に選ばれた延命寺美也（えんめいじみや）氏を招き、白井屋のためだけのアシェットデザート（皿盛りデザート）を中心に、白井屋のシェフ片山ひろが提唱する地元の食材を生かした上州キュイジーヌも加えたコースメニューをオープンキッチンでご用意し、お客様に直接ご提供します。

世界的美食ガイドの『ゴ・エ・ミヨ 2023』に掲載された「EMME」と「白井屋ザ・レストラン」の旬の食材を生かしたコラボレーションをお楽しみください。



『ゴ・エ・ミヨ 2023』ベストパティシエ 延命寺美也がお届けするアシェットデザート  
「EMME at SHIROIYA」 Vol.3

■開催日

2023年4月19日（水）

◎第1部

11:30-13:00

◎第2部

13:30-15:00

**■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

**■定員 & 料金**

定員各 14名

1名さま 7,700円 (サービス料込み)

\*ご希望のお客様にはドリンクのペアリングもご用意しています。

アルコールペアリング 4杯 4,950円 (サービス料込み)

ノンアルコールペアリング 4杯 4,950円 (サービス料込み)

**■メニュー**

・スターター

・デザート3種

・ミニアルディーズ (食後の小菓子)

・コーヒー/フレッシュハーブティー

\*スイーツだけではなく塩味も楽しめるコースメニューです。

\*地元の食材のあらたな味わいとのお会いもご堪能ください。

**■ご予約 & お問い合わせ先**

白井屋ホテル 電話番号 : 027-231-4618

メール : therestaurant@shiroiya.com

URL: [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/restaurant](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant)**■延命寺美也**

©Fumie Amino

パリ(フレデリック・カッセル)をはじめ、その他名店での修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より東京青山にアシェットデセール専門店「EMME」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」に出展するほか、NHK「美の壺」にも出演。2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした白井屋ザ・パティスリーの監修も手がける。2021年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」も考案。2023年3月15日発刊『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選ばれる。

**■白井屋ザ・レストラン**

白井屋ザ・レストランでは、国内外の名店で研鑽を積んだ群馬出身のシェフ、片山ひろが、「世界のベストレストラン 50」において30位、「アジアのベストレストラン 50」にて3位に選ばれた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、川手寛康氏の監修を受け、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「上州キュージーヌ」(創作フランス料理)を提供。

©Shinya Kigure



専属ソムリエ児島由光による料理に合わせたアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングも話題。シェフが料理をつくる場所が見られるオープンキッチンの劇場型空間で、シェフやソムリエが説明を添えて、直接お料理、お飲み物をご提供します。2023年3月15日発刊『ゴ・エ・ミヨ 2023』に、「郷土料理のエッセンスを独自の解釈で再構築し、新しい料理を作り上げるところにある」との評価を掲載され、昨年の2トック（評価をあらわすコック帽の数）から今年は3トックを得ました。

### ■店舗概要

店舗：白井屋ザ・レストラン

住所：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F

電話：027-231-4618

営業時間：<ランチ> 土日祝日のみ

12:00-14:30（最終入店 13:00）

<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

### ■片山ひろ

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。起業家育成ビジネススクール GIS（群馬イノベーションスクール）を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し自身の店を閉め、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。

### ■児島由光

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。



©Shinya Kigure

### ■ゴ・エ・ミヨ



黄色の地に赤い文字で有名なフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』。1972年にフランス人のジャーナリスト、アンリ・ゴ（Henri Gault）とクリスチャン・ミヨ（Christian Millau）が創刊し、質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、「テロワール」（その土地ごとの食文化）、シェフを支える生産者などにも注目して評価をし、気鋭のシェフを一早く見出す先見性にも定評があります。

日本版の第7刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2023』（発行：株式会社 ONODERA GROUP、発売：株式会社 幻冬舎、発売日：2023年3月15日（水））には初掲載の東北地方を含めた、全47都道府県、501軒が選ばれました。

## ■ 白井屋ホテル

アートデステーション「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」廃業後、70年代の既存建物を建築家の藤本壮介氏が改装、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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。片山ひろがシェフを、児島由光がソムリエ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」は自然の恩恵を受けた地元の食材を生かし、郷土料理を再構築した上州キューイジーヌを提案。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。外気浴とアート空間での内気浴も付随した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」「ザ・ベーカリー」「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。

2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。



©Shinya Kigure

### ■ 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-D4EMUBhYK3>

### ■ 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)