

白井屋ホテルの朝食が生まれ変わりました！

## 「群馬の朝ごはん」

2023年7月4日（火）より提供開始

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、「群馬の朝ごはん」と題した群馬の食材を生かしたあらたな朝食の提供を、オールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」にて開始いたします。ホテルの公式ホームページなどで朝食付き宿泊プランをご予約されたお客様には、2023年7月3日（月）チェックイン分よりご提供させていただきます。アートと緑あふれる空間でのホテルの朝食をお楽しみください。



イメージ画像 ©Shinya Kigure

## 「群馬の朝ごはん」付き宿泊プラン

大自然の恵みを受けながら、生産者の方々が大切に育んだ群馬の食材の豊かさを十分に味わえる朝食が付いた宿泊プランです。白井屋ホテルのメインダイニングのシェフ、片山ひろが監修をし、それぞれの食材の個性を生かした10品をワンプレートで召し上がっていただきます。（食材の調達事情によりメニューを変更する場合がございます。）

### ●メニュー例

- ・Hütte Hayashi のベーコン
- ・味付け卵
- ・オクラのマリネ
- ・ズッキーニのバジル風
- ・茄子の揚げ浸し
- ・インゲン豆の胡麻和え
- ・とうもろこしの味噌クリーム
- ・銀鮭の塩焼き 鱒子の醤油漬
- ・トマトとクリームチーズ
- ・赤城鶏と大根のサラダ



白井屋ザ・ベーカリーのパン イメージ画像 ©Shinya Kigure

+

- ・ヨーグルト&フルーツ
- ・ジュース
- ・ご飯&お味噌汁またはパン&スープ
- ・コーヒー、紅茶、日本茶（ほうじ茶、玄米茶）

●ご予約方法&料金

下記のホームページのリンクからご予約ください。

<宿泊プランのご予約>

[https://www.shiroiya.com/?tripla\\_booking\\_widget\\_open=search&type=plan](https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&type=plan)

※「群馬の朝ごはん」を召し上がっていただく朝食付き宿泊プランのほか、好評の1泊2食付きのお得で魅力的なプランなど、多数ご用意しています。

※料金はお部屋タイプ、日程により異なります。

※朝食の時間はチェックイン時にご指定ください。

※ご利用7日前から30%、前日50%、当日100%のキャンセル料が発生します。

<朝食のみのご予約>

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve>

朝食料金：3,300円/名

※ご宿泊のお客以外も事前予約の上、ご利用いただけます。

●提供場所

白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル 1階

027-231-4618

※朝食以外のサービスについては下記のリンクをご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/dine/lounge>

[https://www.instagram.com/shiroiya\\_the\\_lounge/](https://www.instagram.com/shiroiya_the_lounge/)

●朝食提供時間

07:00-10:30（ラストオーダー 09:30）

※朝食は予約制です。

※前日19時までにご予約ください。

※アレルギーのある方は、予約時にお知らせください。

## 白井屋ザ・ラウンジ



白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、朝食、昼食、ティータイム、そして夕食のお食事とお飲み物をご用意しています。ティータイムにはホテル併設のフレッシュフルーツのタルト店「ザ・パティスリー」のおすすめタルトやパフェ、お食事には「ザ・ベーカリー」の焼きたてパンもご提供しています。豊富なナチュラルワインと群馬が誇る地元食材を生かした市川美香シェフによるヘルシーでこだわりのビストロ料理の数々を建築家の藤本壮介氏が設計したコンテンポラリーアートと緑あふれる吹き抜けのあるリラックスした環境で、おひとりさまから、お仲間やご家族との集いにいたるまで、お楽しみいただけます。

©Shinya Kigure

## 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-5）

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、新築をてがげ、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、世界的美食のガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2023」掲載店の「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-JqD8XahfZo>

### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）