

白井屋ホテル「白井屋ザ・レストラン」2日限りの美食ステイ 第13弾！
群馬食材×フレンチを堪能する宿泊プラン「セパージュ at SHIROIYA」
2024年6月25日（火）開催

2024年5月7日（火）予約受付開始！

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、有名レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」に3年連続掲載のイノベーターレストラン「白井屋ザ・レストラン」にて、昨年前橋にオープンした本格的なフランス料理と上質なワインを堪能できる「セパージュ」とのコラボレーションで2日限りの美食ステイを叶える宿泊プラン「セパージュ at SHIROIYA」の予約受付を開始します。6月24日（月）・25日（火）の宿泊限定で開催される本企画では、「白井屋ザ・レストラン」シェフの片山ひろ、ソムリエの児島由光、「セパージュ」シェフの石橋和樹氏、ソムリエの内藤大治朗氏という、これからの前橋の食文化を創造していく4人による地元群馬の食材を活かした究極のコラボレーション“8-Hands ランチ&ディナー”をお楽しみいただけます。



白井屋ザ・レストラン：片山ひろ（左上）& 児島由光（左下） / セパージュ：石橋和樹（右上）& 内藤大治朗（右下）
Courtesy of me bu ku / ©Shinya Kigure

2日限りの美食ステイ 第13弾！

群馬食材×フレンチを堪能する宿泊プラン「セパージュ at SHIROIYA」

■ご宿泊日

6月24日（月）または6月25日（火）

■お食事

2024年6月25日（火）

ランチ 12:00より

ディナー 19:00より

■場所

白井屋ホテル & 「白井屋ザ・レストラン」

群馬県前橋市本町 2-2-15

■電話番号：027-231-4618

■定員：各回 15 名様

■料理料金：25,000 円（税込サ別）

■ドリンク料金：アルコールペアリング 20,000 円（税込サ別） / ノンアルコール
ペアリング 10,000 円（税込サ別）

■宿泊料金：客室タイプにより変動します。詳しくは下記予約お申し込み先をご覧ください。



©Shinya Kigure

■内容

約 8 品

- ・アミューズ
- ・冷前菜 2 品
- ・温前菜 2 品
- ・魚料理 * 1
- ・肉料理 * 2
- ・デザート



* 1：魚料理はセパージュの石橋シェフが調理をし、白井屋ザ・レストランの片山シェフがソースと付け合わせを担当。ドリンクは白井屋ザ・レストランのソムリエ児島が担当。

* 2：肉料理は白井屋ザ・レストランの片山シェフが調理をし、セパージュの石橋シェフがソースと付け合わせを担当。ドリンクはセパージュのソムリエ内藤氏が担当。

※当日の仕入れ状況により、お料理の内容に変更が生じる場合がございます。

■予約お申し込み先 ※下記リンクよりご予約ください。

◎6月24日（月）ご宿泊プラン（翌日25日イベントランチ付き）

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=18815768

◎6月25日（火）ご宿泊プラン（当日25日イベントディナー、翌日26日朝食付き）

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=16611500

◎6月25日（火）ご宿泊プラン（当日25日イベントランチ、翌日26日朝食付き）

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=10562011



©Shinya Kigure

※ご宿泊料金に加えて別途上述お飲み物の料金がかかります。

※ご予約時にアレルギー、ドリンクペアリングのお好みなどをお知らせください。

※お食事のみをご希望の方はこちらにご相談ください。担当：澤井陽子

メールアドレス：yoko.sawai@shiroiya.com

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

※お子様の来店は13歳以上とさせていただきます。

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

※ご希望のお客様には館内のアートツアーをご宿泊日の17:00もしくは翌朝10:00に実施いたします。

白井屋ホテル ザ・レストラン

世界的に有名なレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載のイノベティブレストラン「白井屋ザ・レストラン」。オープンキッチンを囲う14席からなる店内では、ミシュラン二つ星の「フロリレージュ」をはじめとする国内外での名店で経験を積む群馬出身のシェフ片山ひろが、フランス料理の技法をベースに地元の食材をふんだんに使って生み出す料理をお楽しみいただけます。さらに料理をご堪能いただくために、同じく地元出身のソムリエ児島由光が研究を重ねたアルコールまたはノンアルコールのドリンクペアリングもご用意しております。

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

セパージュ

前橋の話題のアート複合施設「まえばしガレリア」に2023年にオープンしたフレンチレストラン。本格フランス料理店で基礎を身につけた後、食材などの日本のテロワールを大切に表現し世界的に注目される有名店で経験を重ねた石橋和樹シェフが、地元・群馬の食材と日本各地の食材を組み合わせ、素材の美しさをシンプルに表現した料理を提案、マネージャー兼ソムリエの内藤大治朗が厳選した上質なワインを合わせます。店内は、厨房に面したカウンター6席のシェフズテーブルと、バースペース、ホールエリアに分かれており、優しいベージュトーンの店内にはオーナー選りすぐりのアート作品が飾られています。

https://www.instagram.com/cepages_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」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となり、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。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載。

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

<https://shiroiya.com/>



©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-Y2wBjb3eD3>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)