

上州キュイジーヌ【SHIROIYA the RESTAURANT】 5日間期間限定 ゴールデンウィーク・スペシャルランチ

SHIROIYA the RESTAURANT では5月1日(土)～5月5日(水)までの5日間限定で、ご家族やご友人、そして大切な方と特別なひとときをお過ごしいただく「ゴールデンウィーク スペシャルランチ」をご提供いたします。通常はディナー営業のみの白井屋ホテルのメインレストランでの期間限定、上州キュイジーヌ オリジナルメニューのランチです。

若葉が目映える季節にふさわしい、地元群馬の旬の食材をふんだんに使用した全5品のメニューには、シェフ片山ひろが独自の解釈で郷土料理を表現したスペシャリテ「SUITON」も含まれます。メインディッシュの赤城牛は特別スタイルでご用意し、ゴールデンウィークの行楽気分をより一層引き立てます。心地よい日光が差し込むカウンター席にて、シャンパンやクラフトドリンクと共に、上州キュイジーヌをこの機会に是非お楽しみください。

白井屋ホテル 上州キュイジーヌ the RESTAURANT
5日期間限定 ゴールデンウィーク・スペシャルランチ



【期間】2021年5月1日(土)～5月5日(水)
【営業時間】11:30～14:00 (13:00 最終入店)
【定員】各日14名様まで
【ご予約・お問い合わせ先】
電話：027-231-4618
メール：therestaurant@shiroiya.com

【内容】おひとり様
全5品のコース+乾杯用ドリンク1杯プレゼント ¥8,000
アルコールドリンクペアリング全4杯 ¥5,000
ノンアルコールドリンクペアリング全4杯 ¥3,500
※価格は税・サービス料込

【キャンセルポリシー】

前日50% 当日100%のキャンセル料を頂戴しています。12歳以下のお子様の入店をお断りしています。アレルギーや苦手な食材がありましたら、ご予約時にお申し付けください。仕入れの状況により、食材の変更が生じる場合がございます旨、ご了承願います。

■白井屋ホテル 上州キュイジーヌ the RESTAURANT

2020年12月12日のオープン以来、建築家、藤本壮介氏の設計による前橋の白井屋ホテルは、アート&食のデスティネーションとして、前橋の地域活性化に寄与するべく、まちのリビングルームとして地元の方々にもさまざまなかたちでご利用いただけるよう、食の充実をはかっています。なかでも「the RESTAURANT」は、東京青山のミシュラン2つ星の「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、シェフの片山ひろが地元の食材を最大限にいかし、群馬の郷土料理「上州キュイジーヌ」のあらたな味を模索したお料理の数々を提供しています。

■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)

■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)