

白井屋ホテル初 ゴールデンウィーク特別企画

3日間限定 極上クラフトビールのフリーフロー「Craft Beer Fair」を開催

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、オールデイダイニング「the LOUNGE（ザ・ラウンジ）」にて、普段フリーフローでは味わえない極上のクラフトビールをゴールデンウィーク3日間限定（5月3日～5日）で、お楽しみいただける企画「Craft Beer Fair」を実施いたします。



新緑の季節にぴったりの、爽やかでフルーティーな香りと上質な苦味の「GRAND KIRIN IPA」やドライでシャープな飲み口の「FAR YEAST Brewing 東京ホワイト」をはじめ、ソムリエが厳選した白ワイン、赤ワイン、ウイスキー、さらに白井屋オリジナルのコーラやスパイスの効いたレモネードをフリーフローでお楽しみいただけます。寛いだ雰囲気の中、味にこだわりをもつ方々に、一般的なフリーフローとは異なる、白井屋ホテルならではのアップグレードされたフリーフローをご体感ください。

白井屋ホテル「the LOUNGE」星直樹シェフによる、ドリンクにあう、群馬の素材にこだわったホットドックや赤城牛のランブステーキ&フリットなど、料理の数々もご用意しています。アートや緑あふれる居心地良い吹き抜け空間で、ゴールデンウィークの贅沢なひとときをお過ごしください。

3日間限定 極上クラフトビールのフリーフロー「Craft Beer Fair」

期間： 2021年5月3日（月）～5月5日（水）

時間： 17:00～20:00

（120分制：ラストオーダーお席終了30分前）

会場： 白井屋ホテル 1階「the LOUNGE」

群馬県前橋市本町 2-2-15

027-231-4618



内容： <ドリンクのフリーフロー>

GRAND KIRIN IPA
FAR YEAST Brewing 東京ホワイト
白ワイン
赤ワイン
ウイスキー
オリジナルコーラ
自家製レモネード

料金： おひとり様 3,500円（消費税込み・サービス料別）

※お料理は別です。

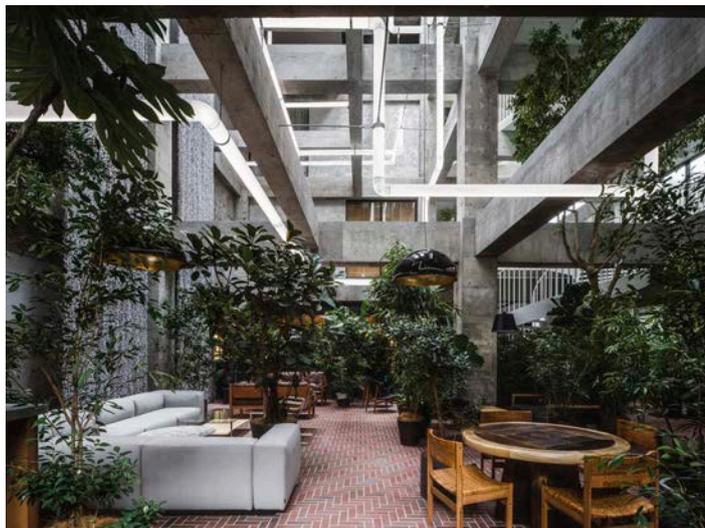
予約： 事前予約制

※ご来店前日までにご予約ください。

ご予約& 電話 027-231-4618**お問合せ先：** https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge**画像リンク：** <https://we.tl/t-yJMZHIIbF>**■白井屋ホテル「the LOUNGE」**

白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、モーニングからディナーにいたるまで、シェフが地元の食材をいかし、自由な発想でつくる洋食をご提供。定番洋食の既成概念にとらわれず、召し上がる方に納得の味と驚きのプレゼンテーションをお楽しみいただける場です。歴史ある旅館の70年代の建物を建築家の藤本壮介がリノベーションし、4層を大胆な吹き抜け空間とし、そこに金沢21世紀美術館のスイミングプールで知られる、アルゼンチンのレアンドロ・エルリッヒによるパイプのアート作品をインスタレーションし、さらにあふれんばかりの緑をとり入れた、まちのリビングです。スタインウェイの自動演奏ピアノも導入し、食、アート、デザイン、音楽、そして訪れる人との出会いを創出します。

「the LOUNGE」では、今後も特別な食の企画をご提供してまいります。



白井屋ホテル the LOUNGE ©Katsumasa Tanaka

※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）を行い、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、ご来店をお控えください。ご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)

■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)