

**好評につき期間延長！白井屋ホテルのビアガーデン**

テラス席で楽しむ極上クラフトビールのフリーフロー（飲み放題）

**「Premium Beer Terrace 2022」9月30日（金）まで**

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、お客様からのご要望に応え、ホテルのオールデイダイニング「ザ・ラウンジ」、そしてオープンエアのテラス席にて開催中のビアガーデン「Premium Beer Terrace 2022」の期間を**2022年9月30日（金）**まで延長します。  
極上クラフトビールもこれまでの6種のうち5種刷新し、魅力あるラインナップを取り揃え、オリジナルのドリンクなどと共にフリーフロー（飲み放題）をお楽しみいただけます。



©Shiroiya Hotel / ©Shinya Kigure

恒例の白井屋ならではの他では味わえない高価格帯のビールのフリーフロー（飲み放題）をご提供するビアガーデン「Premium Beer Terrace 2022」を凌ぎやすくなったテラス席で9月末までお楽しみいただけます。

**白井屋ホテル****「Premium Beer Terrace 2022」**

- **期間：** 2022年9月30日（金）まで延長  
※当初8月31日（水）までのご案内していました。
- **時間：** 15:00～20:00  
※120分制：ラストオーダーお席終了30分前
- **会場：** 白井屋ザ・ラウンジ および テラス席  
群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル1階  
電話：027-231-4618

■内容：

<ドリンクのフリーフロー>

- ・スプリングバレーシルクエール『白』
- ・スプリングバレー 豊潤『496』
- ・FAR YEAST 東京 IPA
- ・ブルックリンラガー
- ・常陸野ネストゆずラガー
- ・いわて蔵ビール みちのくレッドエール
- ・白ワイン
- ・赤ワイン
- ・白井屋オリジナルウイスキー
- ・クラフトコーラ
- ・クラフトレモネード
- ・クラフトジンジャエール



©Shinya Kigure / ©Shiroiya Hotel

■料金： 4,000 円/名（飲み放題、サービス料別）

※フリーフローをご利用の際は、ザ・ラウンジのメニューからフードをご注文くださいますようお願いいたします。

■フードメニュー例： （サービス料別）

- 枝豆のペペ風 400 円
- トリュフ風味の自家製ポテトチップス 600 円
- 焼き無花果と茄子のサラダ 1,200 円
- 福豚のロースト BBQ ソース 2,200 円
- 真鯛のロースト カチュンバル添え 2,200 円

■予約&お問い合わせ先：

電話またはオンラインでご予約ください。

電話： 027-231-4618（白井屋ホテル）

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/lounge](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge)

※予約なしでも席に空きがありましたら、ご案内いたします。



©Shinya Kigure / ©Fumie Amino

## ■白井屋ホテル「ザ・ラウンジ」



©Katsumasa Tanaka

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。

営業時間：           モーニング：07:00～10:00（L.O. 09:30）※要予約  
                              ランチ：11:30～15:00  
                              ティー：15:00～17:00  
                              ディナー：17:00～22:00（L.O. 21:00/ドリンク21:30）

定休日：               年中無休

URL：                   [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/lounge](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge)

INSTAGRAM：         @shiroiya\_the\_lounge

## ■白井屋ホテル

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。ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ひろがシェフ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2022年3月「ゴ・エ・ミヨ2022」に掲載されました。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。アートや外気浴を楽しめる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」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「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。 ©Shinya Kigure



※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、来店をお控えください。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）

画像リンク：<https://we.tl/t-1YOG0J2go8>

### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）