

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 2023」

2023年6月1日（木）～8月31日（木）開催

→<開催期間延長！ 9月30日（土）まで>

前橋のアートデステーション「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、大人気企画、極上クラフトビールのフリーフロー（飲み放題）を今年も、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していますが、**異例の猛暑が続くこの夏、期間を延長し、ビールの内容も刷新させていただきます。**

ワインとビストロの店に生まれ変わった「ザ・ラウンジ」らしく、厳選した6種のクラフトビールのほか、スパークリングワイン、ナチュラルワインなどもお楽しみいただけます。暑気払いにも最適な前橋の夏の風物詩、極上のビアガーデンを緑あふれる空間でご堪能ください。



©Shinya Kigure

白井屋ホテルのビアガーデン 極上クラフトビールのフリーフロー（飲み放題）プラン 「Premium Beer Terrace 2023」

- 期間： 2023年6月1日（木）～8月31日（木）～ **9月30日（土）**
- 時間： <ランチタイム> 11:30～15:00（フリーフローの最終受付は13:30まで）
<ディナータイム> 18:00～22:00（フリーフローの最終受付は19:30まで）
※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
※開放的なパサージュにあるテラス席。夏の風を感じながら、ビールを心ゆくまでお楽しみください。

■内容：提供ビールも刷新！

<ドリンクのフリーフロー>

- ・ベルジャンホワイトエール
- ・ブルックリンディフェンダーIPA
- ・ジャズベリー
- ・ブルックリンラガー
- ・銀河高原ビール
- ・スタウト
- ・スパークリングワイン
- ・ナチュラルワイン白
- ・ナチュラルワイン赤
- ・白井屋オリジナルウイスキー
- ・クラフトコーラ
- ・クラフトジンジャエール



©Fumie Amino

■料金： 4,000 円/名（飲み放題）

※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。

■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

※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。

白井屋ホテル「ザ・ラウンジ」

©Katsumasa Tanaka

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。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の提供をいたします。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、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。居心地の良い空間で、美味しいお酒と笑顔になるお食事でくつろぎのひとときをお過ごしください。

■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：18:00～22:00（L.O. 21:00）

■定休日： 年中無休

■URL： 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-AqpQdTXGjf>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)