

## 白井屋ホテル 1夜限りの美食の饗宴 「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」 2023年8月28日（月）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）は、日本を代表するフランス料理のレストラン「フロリレージュ（Florilege）」のオーナーシェフの川手寛康氏と白井屋のメインダイニング「白井屋ザ・レストラン（the RESTAURANT）」の1夜限りのコラボレーションディナー「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」を2023年8月28日（月）に開催します。

川手寛康氏率いるフロリレージュは、ミシュラン2つ星、「世界のベストレストラン50」27位、「アジアのベストレストラン50」7位、さらに同賞においてシェフらの投票で選ばれる「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞」を川手寛康氏自身が受賞。川手シェフの元で研鑽を積んだ、白井屋ホテルの「ザ・レストラン」のシェフ、片山ひろが、師匠である川手シェフと共に群馬の旬の食材をふんだんに使った饗宴に加え、同じくフロリレージュでドリンクペアリングの腕を磨いたソムリエの児島由光がご用意しますドリンクの妙も合わせてお楽しみください。前橋でなければ実現しない、食材、料理、そして飲み物の組み合わせを劇場型オープンキッチンで心ゆくまでご堪能いただける特別な夜です。今回の美食の饗宴にはお得な宿泊プランもご用意いたします。



師弟の共演：川手寛康（左） & 片山ひろ（右）

## 「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」

### ■開催日

2023年8月28日（月）19:00より

### ■開催場所

白井屋ザ・レストラン

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル1階

■定員

14名さま

※事前予約制

■料金および内容

38,500円/名

※税・サービス料、ドリンク代込み

料理 10品前後

ドリンク 6杯前後

※ドリンクはアルコール、ノンアルコールからお選びください。

■ご予約 & お問い合わせ先

下記リンクならびにお電話にて承ります。

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items\[\]=6170c85505d9690018814f24](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=6170c85505d9690018814f24)

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

■特記事項

※食材アレルギーのある方は、予約時にお知らせください。

※特別催事のため、お好みではない事由による食材変更は致しかねますこと、ご了承ください。

※お子様の来店は13歳以上とさせていただきます。

※ご飲食該当日より3日前は30%、前日は50%、当日は100%のキャンセル料を頂戴しております。

## 「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」宿泊プラン

■日程

チェックイン：2023年8月28日（月）

チェックアウト：2023年8月29日（火）

※ディナー：8月28日（月）19:00より

■ご宿泊プラン 1泊夕食付き

1室1名様 ご利用 63,500円/名

1室2名様 ご利用 53,500円/名（2名様合計 107,000円）

※税・サービス料込み

※「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」ディナー付き。

※ご朝食は含まれません。別途3,300円（税・サービス料込み）/名にて承ります。

※お部屋タイプはおまかせです

※チェックインは15:00より / チェックアウトは11:00までです。

※ご宿泊該当日より7日前は宿泊代金の30%、前日は50%、当日は100%のキャンセル料を頂戴しております。

■ご予約 & お問い合わせ先

お電話もしくは下記のメールにて承ります。

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール：[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

## 川手寛康（かわてひろやす）

1978年生まれ。洋食のシェフであった父の影響で、迷わず料理人の道へ。「オオハラ エ シアアイー」や「ル ブルギニオン」で腕を磨いた後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサンス」のスーシェフを経て、2009年自らの店「フロリレージュ」を開店、2015年に移転。2023年、「世界のベストレストラン50」で27位、「アジアのベストレストラン50」で7位にランキングするほか、同賞においてシェフらの投票で選ばれる「イネディット・ダム社シェフズ・チョイス賞」を受賞。ミシュラン東京ガイドで2つ星も獲得。ソムリエ資格を取得するなど、ワインへの造詣も深い。いま、最も注目を浴びている日本を代表するシェフのひとり。



2023年9月には麻布台に移転し、フロリレージュの第3章がはじまります。

フロリレージュ

<https://www.aoyama-florilege.jp/>

## 白井屋ザ・レストラン



白井屋ホテルのメインレストラン、「ザ・レストラン」では、日本を代表するシェフの川手寛康氏の監修を受け、群馬出身のシェフ、片山ひろが地元の食材を最大限に生かし、郷土料理のあらたな味を模索した「上州キュージーヌ」（創作フランス料理）を提供。専属ソムリエ児島由光による料理に合わせたアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングも話題です。料理をつくる場所が見られるオープンキッチンの劇場型空間で、シェフやソムリエが説明を添えて、直接サービスしております。「ゴ・エ・ミヨ 2023」掲載店。

児島由光（左） & 片山ひろ（右） ©Shinya Kigure

### ■店舗概要

店舗： 白井屋ザ・レストラン

住所： 群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F  
027-231-4618

営業時間： <ランチ> 土日祝日のみ

12:00-14:30（最終入店 13:00）

<ディナー> 年中無休

18:00 -22:00（最終入店 19:30）

※要予約

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

INSTAGRAM： shiroiya\_the\_restaurant



### ■片山ひろ（かたやまひろ）

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや都内のレストランでの修行を経て地元群馬にて自身のレストランを開業。起業家育成ビジネススクール GIS（群馬イノベーションスクール）を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し自身の店を閉め、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「フロリレージュ」やベルギーの「Hertog Jan」など、国内外の名店での経験を重ね、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。

### ■児島由光（こじまよしみつ）

群馬県出身。都内のこだわりのフランス、イタリア料理の名店でソムリエとしてフロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、片山シェフ同様「フロリレージュ」にて修行をし、ノンアルコールペアリングを担当。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」[J.S.A. SAKE DIPLOMA]資格保有。

## 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-QbebGkmZ5J>

### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)