

白井屋ホテル 冬を彩るフェスティブ料理の饗宴 予約受付開始 「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」 「白井屋ザ・レストランのクリスマスディナー」 白井屋ザ・レストランがお贈りする年末特別メニューのご紹介

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 創業 2020年12月12日）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片山ひろが率いる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12月11日（月）に開催します。また、「クリスマス限定のディナーコース」を2023年12月23日（土）から12月25日（月）までご提供します。ホテルにてゆっくりお過ごしいただけるよう、それぞれに宿泊プランもご用意しました。期間中はベルリン在住のアーティスト、三家俊彦氏によるアートイルミネーション、子供達が三家氏とつくったオーナメントを飾ったクリスマスツリーもお楽しみいただけます。



師弟の共演：川手寛康（左） & 片山ひろ（右）

白井屋ザ・レストランのクリスマスディナー ©Shinya Kigure

「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」

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。ドリンクの技も合わせてお楽しみください。12月に創業3周年を迎える白井屋ホテルの記念イベントのハイライトであり、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心ゆくまで堪能いただける特別な夜です。2023年秋に欧州に共に足を運んだ川手シェフと片山のより深みのあるコラボレーションをご体験ください。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。

■開催日

2023年12月11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名様

※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7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。

・フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA【12月11日（月）限定イベント】

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=6549f2e58c895c00d87437b7

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12月11日（月）

チェックアウト：2023年12月12日（火）

※ディナー：12月11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 56,500円/名（2名様合計 112,000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。

※白井屋ザ・ラウンジでの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

下記リンクまたはお電話もしくは下記のメールにて承ります。

・フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA 宿泊・1室1名様プラン【12月11日（月）限定イベント】

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=654a01068c895c00d8743bc5

・フロリージュ川手寛康 at SHIROIYA 宿泊・1室2名様プラン【12月11日（月）限定イベント】

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=6549f5a33c0b8c0297eb52cd

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール: info@shiroiya.com



©Shinya Kigure

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 プルギニオン」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「フロリージュ」を開店、2015年に移転。今年話題の麻布台ヒルズに移転して、新たな舞台を設けた川手寛康氏は、ミシュラン2つ星と共にグリーンスターも獲得。世界のベストレストラン、アジアのベストレストラン50においても常に上位にランクインし、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」を受賞するなど、世界中から注目を浴びています。

フロリージュ：<https://www.aoyama-florilege.jp/>



「白井屋ザ・レストランのクリスマスディナー」 ※宿泊プラン付き

白井屋ホテルのメインダイニング、ザ・レストランがクリスマスにお届けする限定ディナーコースです。12月23日（土）から12月25日（月）までのクリスマスの3日間限定、シェフ特製の上州キューピーヌをドリンクペアリング付きでご用意しました。クリスマスに大切な方と共に、ライブ感あふれる劇場型オープンキッチンで、華やかな冬のフェスティブディナーをお召し上がりください。ドリンクペアリングはソムリエが厳選したアルコール、または手間暇かけて料理に合わせて調合したノンアルコールからお選びいただけます。



©Shinya Kigure

■開催日

2023年12月23日（土） / 12月24日（日） / 12月25日（月）

1部：18:00～20:00

2部：20:30～22:30

■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

各回 14 名様
※事前予約制

■料金および内容

¥29,700
※税・サービス料、ドリンク代込み

料理 10 品前後

ドリンク 7 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。

※12月23日(土)ならびに12月25日(月)はお食事のみのコース19,800円もご予約いただけます。

■ディナーのみのご予約&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）

■【2食付/the RESTAURANT】ペアリング付クリスマスディナープラン宿泊プラン 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.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=12513799

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。



©Shinya Kigure

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「上州キューズ」(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

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開業、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となり、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。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-Lk8w8e905n>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)