

## 白井屋ホテル 親子で楽しむ食育&創作フランス料理 「KID'S DAY」

2024年1月5日（金）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、親子で一緒に創作フランス料理を楽しむ「KID'S DAY」を開催します。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片山ひろが、お子様が食や素材に興味をもっといただけるよう、地元群馬の食材や生産者について語り、普段は13歳以上の年齢制限を設けているザ・レストランにて、カトラリーを使って創作フランス料理を体験する機会です。



劇場型オープンキッチンで食材が料理に生まれ変わる様子を見ながら、そしてシェフやスタッフと直接会話を交わしながら、世界的な美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』掲載店の料理を味わっていただきます。レストランデビュー、そしてお子様と共に食について語らう機会として白井屋の「KID'S DAY」にぜひご参加ください。

## 白井屋ホテル 親子で楽しむ食育&創作フランス料理 「KID'S DAY」

### ■開催日時

2024年1月5日（金）

12:00-14:00

※12:00に一齐スタートするプログラムです。

※冒頭シェフが参加者のみなさまにご挨拶をいたします。

### ■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

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表）



## ■ 内容

アミューズ  
OKIRIKOMI  
えび大根  
たまごサンド  
まえばしヒラメ  
分かち合い  
デザート



©Shinya Kigure

## ■ 定員 &amp; 料金

定員14名様

大人1名様 9,350円 (税・サ込)

子供1名様 6,600円 (税・サ込)

※参加者のお子様にはお土産をご用意しています。

※子供料金は6歳から12歳のお子様まで。13歳以上の方は大人料金をいただきます。

※ご希望のお客様にはドリンクのペアリングもご用意しています。

アルコールペアリング 5杯 6,600円 (税・サ込)

ノンアルコールペアリング 5杯 6,600円 (税・サ込)

## ■ ご予約 &amp; お問い合わせ先

下記のリンクもしくはお電話にてご予約ください。

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve>

電話番号：027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

※ご予約時にアレルギーなどをお知らせください。

**白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)**

白井屋ザ・レストランでは、群馬出身のシェフ、片山ひろが東京青山のミシュラン2つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理を、そして専属ソムリエの児島由光がコース料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングをご提供しています。オープンキッチンの劇場型空間にて、お客様には料理や飲み物ができあがる過程や直接シェフやソムリエとの対話もお楽しみいただけます。世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ2023」掲載。



(左)児島由光 &amp; (右)片山ひろ ©Shinya Kigure

## ■ 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。

**■ 店舗**

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

電話番号：027-231-4618

@shiroiya\_the\_restaurant

[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/restaurant](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant)**■ 営業時間**

・ランチ（土日祝日のみ営業）

12:00-14:30（最終入店13:00）

※来店前日22時までの予約制

・ディナー（年中無休）

18:00-22:00（最終入店19:30）

※来店当日朝10時までの予約制

**白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）**

アートデステーション「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、新築をてがげ、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、あらたな文化がめぐる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。

**■ 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-xDDjdgePS7>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）