

白井屋ホテル 創業 5 周年記念イベント
日本橋の“旨い店”とのコラボレーション
「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」
2025 年 4 月 24 日（木）開催

今年 12 月に創業 5 周年を迎える群馬・前橋のアートデスティネーション「白井屋ホテル」（群馬県前橋市本町、総支配人：堀口大樹）は、今後さまざまな 5 周年記念イベントを企画してまいります。5 周年記念企画の第一弾として、日本橋の旨い店、Farm to Table をコンセプトに掲げるフランス料理店「LA BONNE TABLE（ラ・ボンヌ・ターブル）」のシェフであり、積極的に SNS などを活用し、レシピ披露の動画配信などを展開している、話題の中村和成氏を迎え、白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」のシェフ、片山ひろとのコラボレーション「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」を 2025 年 4 月 24 日（木）に開催します。

二人のシェフのコラボレーションを堪能した後は、現代アートと緑に囲まれた美術館のようなホテルでの滞在もお楽しみください。



「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」

中村和成氏はフランス料理の名店、東京西麻布の「レフェルヴェソンス」のスーシェフをつとめた後、姉妹店である「LA BONNE TABLE」が 2014 年に日本橋室町にオープンした際、シェフに就任。気取らないフランス料理の店「LA BONNE TABLE = 美味しい食卓」、「旨い店」と名付けたレストランで、生産者との信頼関係を大切にし、食材に愛情をそそぎ、上質な新生フレンチの味を届けています。今回のコラボレーションでは、群馬の大自然に育まれた素材を使って郷土料理を再構築する片山ひろのイノベティブなスペシャリテと共に、中村氏が地元食材を採求した料理の数々をお楽しみいただきます。

■日程

チェックイン：2025 年 4 月 24 日（木）

チェックアウト：2025 年 4 月 25 日（金）

※ディナー：2025 年 4 月 24 日（木）19:00 より

※宿泊を伴わないディナーのみの参加も可

■ 場所

白井屋ホテル
群馬県前橋市本町 2-2-15
027-231-4618
<https://www.shiroiya.com/>

■ 定員

15 名
※13 歳以上のお客様対象のプログラムです。



©Shinya Kigure

■ ご宿泊プラン <4月24日（木）限定 1泊ディナー付き> ご予約リンク

◎「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」1 室 1 名様ご宿泊プラン

ご利用料金 82,900 円/名 （税・サービス料込み）

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items\[\]=67db8ce1ce3b08b842ec7737](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=67db8ce1ce3b08b842ec7737)

◎「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」1 室 2 名様ご宿泊プラン

ご利用料金 61,700 円/名 * 2 名様合計 123,400 円 （税・サービス料込み）

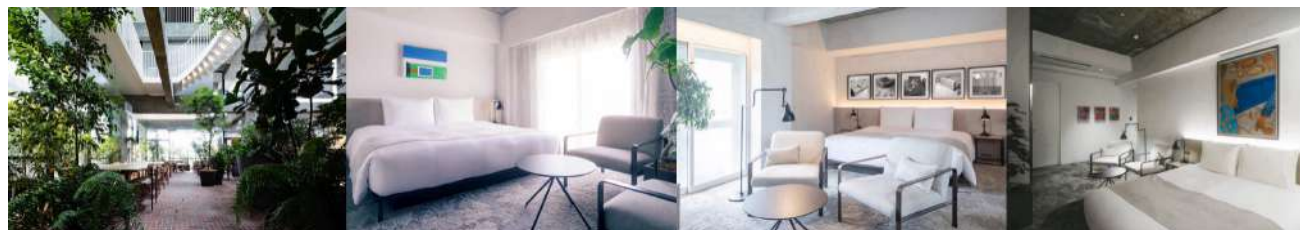
[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items\[\]=67db87745c646795d6036c88](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=67db87745c646795d6036c88)

※白井屋ホテルのご宿泊付き

※「白井屋ザ・レストラン」でのディナー付き

※お部屋はデラックスタイプをご用意します。他のお部屋タイプをご希望の方は、別途お問い合わせください。

※チェックイン：15:00～ チェックアウト：～11:00



©Shinya Kigure / ©Takeo Watanabe / ©Shinya Kigure / ©Katsumasa Tanaka

■ ディナーのみのご予約リンク <4月24日（木）限定イベント>

◎「LA BONNE TABLE シェフ 中村和成 at SHIROIYA」ディナー

ご利用料金 料理：38,500 円 ドリンクペアリング付き（税・サービス料込み）

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items\[\]=67db86a760bb312ba9cf0597](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items[]=67db86a760bb312ba9cf0597)

※ディナーのみのご予約は下記メールアドレスからも承ります。

メール：therestaurant@shiroiya.com

■内容

料理 8 品前後

ドリンク 5 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。

※食材アレルギーのある方は、事前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。

■キャンセルポリシー

7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■お問い合わせ先

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール：info@shiroiya.com

LA BONNE TABLE シェフ 中村和成

大学卒業後、調理師専門学校に入学し、フランス料理の道へ。「シェ松尾」などで腕を磨き、「L'Effervescence」へ、。2012 年スーシェフに昇格。2014 年「LA BONNE TABLE」のオープンとともにシェフに就任。2023 年「le bistrot des bleus」料理監修。

YouTube「KAZ PEANUTS【中村和成】」：<https://www.youtube.com/@kazpeanuts>

Instagram：https://www.instagram.com/chef_labonnetable/

X：<https://x.com/labonnetablekaz>

LA BONNE TABLE



LA BONNE TABLE とは、「美しい食卓」という意味のフランス語。フランスでは「旨い店」の意味で使われる。

そんな「美しい食卓」を、新鮮な素材を用いて温かな心と高い技術で提供する、フランス料理店。

<https://labonnetable.jp/>

白井屋ザ・レストラン シェフ 片山ひろ

1985 年生まれ、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、地元群馬に自身のレストランを開業。起業家を育成するビジネススクール 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、国内外の名店での研鑽を経て、白井屋ホテルのメインダイニング「the RESTAURANT」のシェフに就任。地元食材にこだわり、郷土料理などを再構築した料理を提供。白井屋ホテルの「the LOUNGE」、「the PATISSERIE」、「the BAKERY」の指揮もと、新たな食体験、メニューの考案を手がける。

白井屋ザ・レストラン

世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』に4年連続掲載されている白井屋ホテルのメインダイニング。タッグを組むのは、国内外の名店で経験を積んだ群馬出身のシェフ片山ひろとソムリエ児島由光。“上州キュージーン”を掲げ、大自然に恵まれた群馬の食材をふんだんに取り入れながら、伝統的な郷土料理などからインスパイアされたクリエイティブティ溢れるコースメニューを提供します。

■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

電話番号： 027-231-4618

URL： <https://www.shiroiya.com/dine/>

Instagram： shiroiya_the_restaurant

営業時間： * 金・土・祝前日は2部制

金・土・祝前日 17:00-19:30 / 20:00-22:30

月・木・日・祝日 18:00-22:00（最終入店 19:30）

年中無休

席数： 14 席



左：シェフ 片山ひろ 右：ソムリエ 児島由光 ©Shoko Takayasu

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

ART DESTINATION 五感を刺激するインスピレーションに満ちた美術館のようなホテル



©Shinya Kigure

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、レアンドロ・エルリッヒ氏による幻想的な“光のアート”があり、それぞれ異なるアート作品が展示されているゲストルームをはじめ、多様な現代アートやデザインを緑あふれる美術館のような環境の中で楽しめます。敷地内には、レストラン、カフェラウンジ、パティスリー、ベーカリー、バー、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。白井屋ホテルはミシュランガイドのホテルセクションに選出されています。



■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://dtbn.jp/uL9xWV3e>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）