

白井屋ホテル 開業 5 周年記念イベント

「蜷川実花 with EiM at SHIROIYA」

特別フェスティブディナー&アートイルミネーション 2025 開催

特別フェスティブディナー：2025 年 12 月 1 日（月） - 12 月 14 日（日）

アートイルミネーション 2025：2025 年 12 月 1 日（月） - 2026 年 1 月 12 日（祝・月）

群馬・前橋のアートフェスティベーション「白井屋ホテル」（群馬県前橋市本町、総支配人 堀口大樹）は、開業 5 周年記念のイベントとして、日本を代表するアーティストの蜷川実花（にながわみか）氏とコラボレーションし、フェスティブディナーのご提供、そして前橋の冬の風物詩でもある『アートイルミネーション 2025』を展開します。本プロジェクトにはデータサイエンティストで、科学者・EiM プロデューサーの宮田裕章氏の協力も得て、これまでにない、白井屋ホテルのヘッドシェフ、片山ひろとの料理の饗宴、さらに前橋の地元のみなさま、訪れる方々の心に灯りをともし、アートイルミネーションをお届けします。



蜷川実花



片山ひろ

「蜷川実花 with EiM at SHIROIYA」

特別フェスティブディナー『蜷川実花 with EiM x 片山ひろ』

ここ数年、さまざまな地域創生プロジェクトが進む群馬県前橋市中心市街地で活動を重ねる蜷川実花氏と白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」のコラボレーションが実現。フランス発祥の食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に 4 年連続掲載のメインダイニングで繰り広げられるのは、12 月の特別なフェスティブディナー。白井屋ホテルが 2020 年 12 月 12 日に開業し、今年で 5 周年を迎える特別な時期に、これまでも前橋で作品展示を展開してきた蜷川実花氏、さらに宮田裕章氏を交えたコラボレーションは、特別なディナーを食する方に記憶に残るひとときをお約束します。屋外に上つらえる蜷川氏とクリエイティブチームの EiM によるアートイルミネーションは、鑑賞者にこれまでにない体験と冬の思い出をお届けします。

◎特別フェスティブディナー「蜷川実花 with EiM x 片山ひろ」

※期間中は蜷川実花氏 with EiM によるアート作品の展示が楽しめるザ・レストランでお食事を召し上がっていただきます。

■開催期間

2025 年 12 月 1 日（月） - 12 月 14 日（日）

金・土

〔17:00 - 19:30 / 20:00 - 22:30（2 部制）〕

月～木・日

〔18:00 - 22:00（最終入店 19:30）〕

12/4（木）12/9（火）定休日 ※要予約

■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

027-231-4618



©Shinya Kigure

■定員 & 料金

15 名

1 名様 20,000 円（税込、サービス料別）

※ドリンク別。

※13 歳以上のお客様対象です。

※ご予約時にアレルギーなどについてお尋ねいたします。

■ご予約用電話番号 & リンク

027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

■特別フェスティブディナー「蜷川実花 with EiM x 片山ひろ」 予約リンク

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=68bfe70cedb6370b678129f9

「蜷川実花 with EiM at SHIROIYA」

白井屋ホテルの宿泊プラン

特別フェスティブディナーを堪能された後、蜷川実花 with EiM の「アートイルミネーション 2025」を体験し、アートと緑に包まれたホテルでゆっくりとご滞在いただけるプランです。

■客室

ツインルーム（1 名様から 2 名様用）

■販売期間

2025 年 10 月 1 日（水）から 2025 年 12 月 14 日（日）まで

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

電話番号：027-231-4618

メール：info@shiroiya.com

【2 食付 <特別> フェスティブディナー the RESTAURANT】 | 公式 HP 限定 |

リンク:

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=12820520



©Shinya Kigure / ©Takeo Watanabe / ©Takeo Watanabe / ©Shinya Kigure

※夕方 17 時からは「ザ・ラウンジ」にて飲み物やスナックを自由にお召し上がりの上、館内のアート作品もご鑑賞いただけます。

※スタッフによる館内ツアーも毎日実施しています。

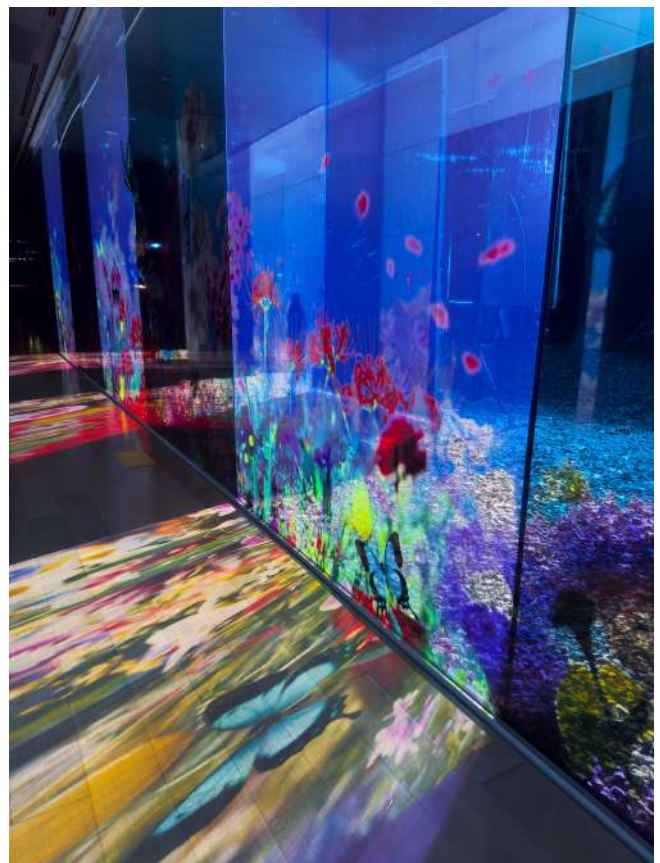
※詳しくは公式サイトをご覧ください。 (<https://www.shiroiya.com/>)

「蜷川実花 with EiM at SHIROIYA」 『アートイルミネーション 2025』

2020 年 12 月に開業した白井屋ホテルは、周年記念として、毎年ひとりのアーティストによる、屋外アートのインスタレーション「アートイルミネーション」をてがけています。まちのみなさま、そして前橋を訪れる方々の心を灯す、前橋の冬の風物詩として、毎年どのアーティストが参加するのかが話題になっています。記念すべき開業 5 周年の白井屋ホテルのアートイルミネーションを手掛けるのは、蜷川実花氏および各分野のスペシャリストによるクリエイティブチーム EiM（エイム）です。



展示イメージ



■開催期間

2025 年 12月1日（月） - 2025 年 1月 12 日（祝・月）

点灯：毎日 17:00- 23:00

■場所

白井屋ホテル 敷地内

群馬県前橋市本町 2-2-15

027-231-4618

■料金

入場無料

蜷川実花（にながわみか）

写真家、映画監督、現代美術家

写真を中心として、映画、映像、空間インスタレーションも多く手掛ける。クリエイティブチーム「EiM（エイム）」の一員としても活動中。木村伊兵衛写真賞ほか数々受賞。2010 年ニューヨークの Rizzoli から写真集を出版。また、『ヘルタースケルター』（2012 年）、『Diner ダイナー』（2019 年）をはじめ長編映画を 5 作、Netflix オリジナルドラマ『FOLLOWERS』（2020 年）を監督。これまでに写真集 120 冊以上を刊行、個展 150 回以上、グループ展 130 回以上と国内外で精力的に作品発表を続ける。個展「蜷川実花展 with EiM：彼岸の光、此岸の影」（京都市京セラ美術館、2025 年 1 月－3 月）は、25 万人を動員。最新の写真集に『Eternity in a Moment vol.1-3』（Akio Nagasawa Publishing & Case Publishing、2024 年）がある。

<https://mikaninagawa.com>

主な展覧会／

グループ展「I'M SO HAPPY YOU ARE HERE」Palais de l'Archevêché、2024 年

グループ展「Tokyo：Art & Photography」アシュモレアン博物館、2021 年-2022 年

「MIKA NINAGAWA INTO FICTION / REALITY」北京時代美術館、2022 年

「蜷川実花展」台北現代美術館（MOCA Taipei）2016 年

EiM（エイム） [Eternity in Moment]

蜷川実花と科学者・EiM プロデューサーの宮田裕章、クリエイティブディレクターの桑名功、テクニカルアートディレクターの上田晋也らで結成されたクリエイティブチーム。プロジェクトごとに多様なチームを編成しながら活動する。

主な作品発表／

「胡蝶の旅 Embracing Lights」安比 Art Project、2022 年

蜷川実花「残照 / Eternity in a Moment」小山 登美夫ギャラリー 前橋、2023 年

「蜷川実花展 Eternity in a Moment 瞬きの中の永遠」TOKYO NODE、2023-2024 年

「蜷川実花展 with EiM：夢くも煌めく境界」(弘前れんが倉庫美術館、2024 年

「深淵に宿る彼岸の夢」森の芸術祭 晴れの国・岡山、満奇洞、2024 年

「蜷川実花展 with EiM：彼岸の光、此岸の影」京都市京セラ美術館、2025 年



左から 宮田裕章、桑名功、上田晋也

白井屋ザ・レストラン シェフ 片山ひろ



©Shoko Takayasu

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。

■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）

不定休 ※ 予約の際、ご確認ください。

席数： 14 席



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



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レクションに選出されています。

©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://dtbn.jp/DAG277Ce>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）