

白井屋ホテル

**「前橋の春旅！旬の味を楽しむ春メニュー登場」**

2026年3月1日（日）より提供開始



広瀬川 ©前橋観光コンベンション協会



©Shinya Kigure

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、水と緑、そして近年アートのまちとして注目されている前橋のまちで、春味を満喫していただくメニューをご提供いたします。

世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に毎年連続掲載のメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」を率いるヘッドシェフ、片山ひろが監修するホテル敷地内のそれぞれの店舗でさまざまな春の彩りをお届けします。群馬の大自然と生産者のみなさまが育んだ食材を活かしたディナーに加え、朝食もさらに上州（群馬）を追求した内容に刷新しました。人気のアフタヌーンティー、スイーツやパンの数々も前橋の春の景色と共に楽しみください。

**ディナー <白井屋ザ・レストラン>**

白井屋ホテルのヘッドシェフ、片山ひろがお届けするのは、群馬が誇る自然の恵みを活かした料理の数々「上州キューズ」。赤身の凝縮した旨みを絶妙な火入れで仕上げた赤城牛のメインディッシュには新ジャガを添え、山菜の料理もご提供します。オープンキッチンで料理ができあがるまでの醍醐味を見ながら、直接シェフたちとの会話を楽しめる空間です。シェフが料理に合わせて提供するドリンクペアリングもご堪能ください。



©Shinya Kigure



©Yusuke Kagayama

**■料金（税込・サービス料別）**

ディナーコース：16,500円

アルコールペアリング：12,000円

ノンアルコールペアリング：8,000円

## ■営業時間

春メニュー：3月1日（日）より提供開始

金・土・祝前日 [17:00～19:30 / 20:00～22:30（2部制）]

月～木・日・祝日 [18:00～22:00（最終入店 19:30）]

不定休

## ■予約 &amp; お問い合わせ先

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

027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

**朝食 <白井屋ザ・ラウンジ>**

白井屋ホテルの朝食が生まれ変わります。トップライトから光がそそぐ緑あふれる吹き抜けの空間で、ディナー同様、上州（群馬）の恵みをたっぷり味わえるメニュー「上州ごはん 一群馬の恵み」を片山ひろが考案しました。群馬で生まれ育ったシェフが家族から受け継いだ味、生産者の方が大切に育てた食材への想いを白井屋ホテルにご宿泊くださるお客様にお届けいたします。

上州ごはん  
一群馬の恵み

朝食は、シンプルながら、丁寧にお作りした献立です。

炊き立てのご飯、

身も心も温める味噌汁

祖母の作った卵焼き、

母から受け継いだ糠漬け、

地元食材をふんだんに使った副菜、

郷土愛に溢れた1日の始まりです。

私たちはこの土地を愛しています。

わざわざ群馬・前橋を訪れていただいた皆様に、群馬の恵みで

おもてなしさせていただきます。

白井屋ホテルで感じていただいた体験や出会いが、

今回の『旅の1ページ』になることを願って。

白井屋ホテル ヘッドシェフ 片山ひろ

**上州ごはん ー群馬の恵みー**

## &lt;大皿&gt;

## ●焼鮭と群馬県産の野菜

日本の定番のおかず焼鮭と群馬の恵みを味わう旬の一皿です。

## ●卵焼き

新鮮な地元の卵にたっぷりの昆布と鰹節を合わせました。

## ●下仁田納豆

自然のサイクルを保つために群馬の赤松の経木で包み、ほのかな松の香りや抗菌性を活かし、昔ながらの製法で丁寧に作られています。

※納豆がお好みではない方には別の豆腐料理をご提供します。

## ●秋間の梅干し

安中市の秋間梅林さんの1品。日本の味。

## &lt;中皿&gt;

## ●ヒュッテハヤシのソーセージ

赤城山で育った福豚を使用した本場ドイツ仕込みのソーセージです。

## ●ポテトサラダ

箸休めの定番。

## &lt;小皿&gt;

## ●お漬物

ヘッドシェフ片山ひろが母から受け継いだ秘伝の糠床で漬けた地場野菜です。

## ●スナップエンドウの胡麻和え

歯切れの良い食感と、胡麻のコクが相性抜群です。

## ●春キャベツの香草風味

春キャベツの甘味とハーブの香りが絶妙です。

## ●果実

季節で変わる果実の盛り合わせです。

## ●ご飯

沼田市の金井農園さんのコシヒカリ『小松姫』を使用しています。

全国食味コンクールで何度も金賞を受賞しているブランド米です。

## ●味噌汁

創業450年の高崎の糀屋さんの味噌で仕上げました。

## ■料金（税・サービス料込み）

3,800円（要予約）

## ■営業時間

3月1日（日）より提供開始

07:00～10:30（ラストオーダー09:30）

年中無休

## ■予約 &amp; お問い合わせ先

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

027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）



## 春のアフタヌーンティー <白井屋ザ・ラウンジ>

3月には春色の苺、そして4月、5月には芽吹きを感じる季節にぴったりな抹茶と苺のアフタヌーンティーをご用意しました。白井屋ホテル敷地内のザ・パティスリーが手作りする旬のスイーツの数々とヘッドシェフの片山ひろによるセイボリーをロンネフェルトの紅茶などのドリンクを飲み放題でご提供します。苺には環境にやさしい、サステナブルな地元前橋産の真っ赤な「よつぼし」苺を使っています。

### ◎3月：苺づくしのアフタヌーンティー



©Shinya Kigure

#### <スイーツ>

- 摘みたて「よつぼし」苺のプティタルト  
サステナブルを意識した前橋産の真っ赤な「よつぼし」苺を使ったタルトです。
- マカロン・フリーズ  
可愛い苺のフォルムのホワイトチョコのガナッシュをサンドしたマカロン。ヘタに見立てたタイムの香りと共にお楽しみください。
- フレッシュ苺とスパイスージュレ  
ロンネフェルトのグリーンワイントーを使ったスパイスの香りを楽しむジュレとフレッシュ苺のコンビネーション。
- ボルボロン・フリーズ  
ほろほろとした食感と苺の酸味が冷たいストロベリーガーデンティーにぴったりです。
- クッキーサンド  
ほのかな酸味を感じるヨーグルトのようなフロマージュブランをサクサクのクッキーでサンドしました。
- フランボワーズ・フリーズ  
フランボワーズと苺のジュレを忍ばせたカヌレ型苺のムースをルージュチョコのドレスで包みました。
- プティシュー・フリーズ  
フレッシュな苺の酸味と贅沢ダブルクリームのハーモニーを楽しめるシュークリームです。
- 苺のロールケーキ  
ブランド苺 <やよいひめ> をまるごとのせたロールケーキ。
- フォンダンショコラ  
サクサクのひとくち目、とろりチョコレートの焼きたてフォンダンショコラ！
- スコーン  
白井屋のアフタヌーンティーのためだけに焼いているオリジナルスコーン。

#### <セイボリー>

- スパイスを効かせたビスクソースのシェフ特製ドリア。

#### <オプションパフェ> +1,000円

- ロンネフェルトのスイートベリーズティーのジュレ、フレッシュ苺、クランブルと自家製ベリーソースとバニラアイスに苺のムースを重ねました。



## ◎4月、5月：抹茶と苺のアフタヌーンティー



©Shinya Kigure

## ＜スイーツ＞

## ●プチタルト

宇治抹茶とサワークリームを合わせたほのかな酸味が感じられる抹茶クリームと地元のブランド苺「やよいひめ」を飾りました

## ●オペラ

抹茶生地に抹茶クリームとビターチョコレートのガナッシュが織りなす層が美しいオペラです。

## ●あん・モナカ

北海道産小豆のあん、白玉、やよいひめをモナカでサンドした和を彷彿するスイーツです。

## ●ポルポロン

抹茶の苦味と香りを楽しめるホロホロ食感のスイーツです。紅茶と一緒にどうぞ。

## ●テリーヌ

抹茶をたっぷり使った甘さ控えめの濃厚テリーヌに、さらに抹茶パウダーをかけて仕上げました。

## ●マカロン・テ・ヴェール

抹茶のガナッシュをサンドしたマカロン。フリーズドライの苺を使って春らしい彩りに。

## ●ブランマンジェ

滑らかなブランマンジェに酸味の効いた自家製フランボワーズソースとやよいひめを飾りました。

## ●ロールケーキ

上品な甘さの北海道生クリームをはさんだ抹茶の風味を楽しめるロールケーキ。抹茶クリームと苺をトッピング。

## ●ブリュレ

バニラビーンズをたっぷり使った香りゆたかなブリュレです。

## ●スコーン

プレーン味の自家製スコーン。苺ジャムと一緒に召し上がってください。

## ＜セイボリー＞

## ●春野菜と魚介のクリームリゾット

クリーミーなリゾットと野菜の食感が絶妙。抹茶のパウダーとハーブを添えました。

## ＜オプションパフェ＞ + 1,000円

●抹茶のブランマンジェ、アイス、ムースにココナッツムースや苺、クランブルを加えました。抹茶好きにぴったりの抹茶づくしのパフェです。白玉やゴマのチュイルを飾った和のフレーバーに山椒をしのばせた味のバランスの妙をご堪能ください。



## ＜ドリンク＞

## ●ロンネフェルトの紅茶各種

HOT

アールグレイ

アッサムバリ アイリッシュブレックファースト

ダーズリン  
ルイボスクリームオレンジ  
ジャスミンゴールド  
フルーティーカモミール  
モルゲンタウ

ICED  
アールグレイ  
スイートベリーズ  
モルゲンタウ  
ストロベリーガーデン  
アールグレイティーソーダ

●白井屋オリジナルコーヒー（ICED・HOT）

■提供期間

◎3月：苺づくしのアフタヌーンティー

2026年3月1日（日）～3月31日（火）

◎4月、5月：抹茶と苺のアフタヌーンティー

2026年4月1日（水）～5月31日（日）

〈ランチタイム〉12:00～14:00 最大10名様

〈ティータイム〉14:30～16:30 最大15名様

※120分制ドリンク90分飲み放題

■料金

平日：アフタヌーンティー 4,800円/名（要予約）

土日祝日：アフタヌーンティー 5,800円/名（要予約）

※オプションでパフェ1,000円もご注文いただけます。（要予約）

※アルコール類をご希望の方は、メニューからお選びください。（料金別途）

※キャンセルポリシー：前日18:00以降のキャンセルは100%の料金をいただきます。

※4月29日～5月6日の期間は¥5,800となります。

## 春のパン <白井屋ザ・ベーカリー>

春の到来を祝い、目にもお腹にも嬉しいパンをご用意しました。フランボワーズと砂糖の甘酸っぱさを楽しめる可愛いバルミエ、甘さ控えめのあんこデニッシュ、卵とバターを贅沢に使ったブリオッシュにチョコとナッツを入れたハートパン、粗挽きウィンナーがお腹を満たすウィンナーパイなど、お楽しみください。



バルミエフランボワーズ 360円

チョコとナッツのハートパン 350円

あんこデニッシュ 330円

ウィンナーパイ 490円

■営業時間

10:00～16:00

定休日：月・火

■予約 & お問い合わせ先

027-231-2020

※ザ・ベーカリーは白井屋ホテル敷地内、馬場川通りに面しています。



©Shinya Kigure

## 春のスイーツ <白井屋ザ・パティスリー>

春を象徴する桜を楽しむ「タルトさくら」、お待ちかねのデコボンも再登場します。「タルトさくら」に環境にやさしい、サステナブルな地元前橋産のブランド苺「やよいひめ」をまるごと使い、桜餡のクリームでやさしく包みました。みずみずしい旬のフルーツのスイーツをご堪能ください。



### タルトさくら

前橋のぐるりいちご農園では再生オイルを使い、実質 CO2 排出量ゼロの暖房を活用した栽培を実施しています。

適温管理のなか、甘さと豊かな香りの苺が生まれました。

芳醇な甘みとさわやかな酸味がくちいっぱい広がる苺「やよいひめ」と桜、そしてアクセントに加えた抹茶とのハーモニーをお楽しみください。

<https://www.gururiichigo.net>

タルトさくら 820円

©Yusuke Kagayama



### デコボンのタルト

ホール 5寸 (15cm) 4,800円 \*要予約

ホール 7寸 (21cm) 7,300円 \*要予約

ピース 900円



©Yusuke Kagayama

■営業時間

10:00～17:00

定休日：月

■予約 & お問い合わせ先

027-231-2020

※ザ・パティスリーは白井屋ホテル敷地内、馬場川通りに面しています。



©Shinya Kigure

## SHIROIYA the NEWS



白井屋ホテルの2026年3月、4月の最新ニュースをまとめた「SHIROIYA the NEWS」。さまざまな料飲施設や宿泊プラン、贈答品インフォメーションなどをご紹介します。

こちらからご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/news/news-topics/20260221/>

## 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、地域活性化に貢献するために、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客室をはじめ、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。白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は、世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に4年連続掲載され、生産者の方々が大切に育んだ群馬の恵みと郷土料理をイノベティブランチ、「上州キューズ」そしてこだわりのドリンクペアリングと共にご提供しています。

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/t66Dmcoe>

■白井屋ホテルお問い合わせ先  
info@shiroiya.com  
027-231-4618 (代表番号)  
<https://www.shiroiya.com>