

## 白井屋ホテル メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2026』に5年連続掲載



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)のメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が、このたびフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2026』に5年連続で掲載されましたことをご知らせいたします。群馬の大地と生産者の方々が大切に育んだ地元食材と向き合いながら、群馬出身のヘッドシェフ、片山ひろとチームがここでしか味わえない食、そして食文化の探求を継続しています。白井屋ホテルは前橋のまちなかのオーベルジュとして群馬の味を最大限に堪能していただける唯一無二の宿泊体験をご提供します。



©Shoko Takayasu

黄色の地に赤い文字で有名なフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』。1972年にフランス人のジャーナリスト、アンリ・ゴ (Henri Gault) とクリスチャン・ミヨ (Christian Millau) が創刊し、覆面調査で質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、「テロワール」(その土地ごとの食文化) やシェフを支える生産者など、背後にいるプロフェッショナルにも注目して評価をし、気鋭のシェフを早く見出す先見性にも定評があります。若き日のポール・ボキューズをはじめ、ジョエル・ロブションなどのグランシェフもゴ・エ・ミヨを受賞しています。

日本版の第10刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2026』(発行：株式会社 ONODERA GROUP | 発売：株式会社 幻冬舎 | 発売日：2026年3月17日) には全47都道府県、581軒が選ばれました。

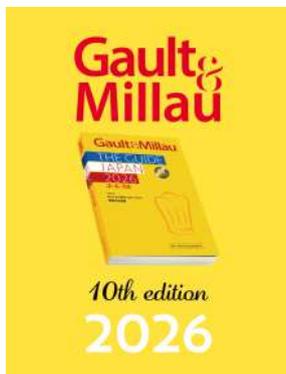
白井屋ホテルが日本を代表する建築家の藤本壮介氏や国内外で活躍するさまざまなアーティストとのコラボレーションで前橋のまちなかの活性化に寄与することをミッションとしている中で、メインダイニングを率いる群馬出身のシェフ、片山ひろは地元食材の良さと可能性を料理を介してお届けしています。ゴ・エ・ミヨのガイドブックには、「群馬の郷土料理をフランス料理で再構築した「OKIRIKOMI」は、出で立ちが可憐なバラの花で、味はまさに「おきりこみ」という意外性で楽しませる。片山は自らの料理を「上州キューズ」&名付け、フランス料理に軸足を置きつつ上州＝群馬を表現することを目指す。そこには生まれ育った地元への思いがあり、『若者よ故郷へ帰れ』と謳った偉大な仏料理人フェルナン・ポワンへの尊敬の年がある」、と紹介されています。

©Yusuke Kagayama



コック帽の数（トック=toque）で評価をするゴ・エ・ミヨにおいて、今年は3トック、15ポイントを獲得しました。白井屋ザ・レストランをご利用くださるお客様のご支援、そして生産者の皆様の存在ゆえのこととスタッフ一同、感謝しております。

#### ■ 書誌情報



書名：ゴ・エ・ミヨ 2026  
発売日：2026年3月17日  
定価：3,400円（+税）  
判型：A5 変形版  
ISBN：978-4-344-95515-8  
ページ数：352  
発行：株式会社 ONODERA GROUP  
発売：株式会社 幻冬舎  
掲載店舗数：581  
掲載エリア：全47都道府県

\*ゴ・エ・ミヨ： <https://gaultmillau-japan.info/>

#### ■ 白井屋ホテルの春メニュー

白井屋ザ・レストランでは5月末まで春メニューをご堪能いただけます。

春の芽ぶきを感じる香りや味、そしてプレゼンテーションで楽しんでいただけるメニューをご用意しました。地元群馬の生産者の方々が大切に育てた春の恵みをシェフの片山ひろが『上州キュイジーヌ』に仕立て、お料理に合わせたドリンクのペアリングも考案しました。



©Shinya Kigure ©Yusuke Kagayama

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

白井屋ザ・レストランでは、国内外の名店で研鑽を積んだ群馬出身のシェフ、片山ひろが地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理の新たな味を模索した『上州キュイジーヌ』（創作フランス料理）を提供。自身の料理に合わせたノンアルコールのドリンクペアリングも考案しています。劇場型オープンキッチンで繰り広げられる料理の風景を眺めながら、直接シェフたちとの会話も楽しんでいただける空間です。

**■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： 027-231-4618  
営業時間：年中無休 デイナーのみ  
<金・土・祝前日：2部制>  
17:00-19:30  
20:00-22:30  
<月・木・日・祝日>  
18:00-22:00（最終入店 19:30）  
※要予約



©Shinya Kigure

URL： [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/restaurant](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant)

INSTAGRAM： shiroiya\_the\_restaurant

**■片山ひろ**

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。白井屋ホテルの全料飲施設の責任者も兼任。



©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**

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、前橋のまちなかの活性化に貢献すべく、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として2020年12月に蘇りました。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ゆたかな緑の環境の中で楽しめます。敷地内には、レストラン、カフェ、パティスリー、ベーカリー、バー、ラウンジ、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設しています。施設内外でのアクティビティーも豊富で、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。



©Shinya Kigure

**■メディアお問い合わせ先**

pr@shiroiya.com

070-9350-1597 (PR 担当：守田美奈子)

画像リンク： <https://dtbn.jp/GUkR346e>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）