

白井屋ホテル食の饗宴 群馬の『ゴ・エ・ミヨ』5年連続掲載店が贈る一夜限りの美食の会 「ファン・ダルクオーレ x 白井屋ザ・レストラン」 第二弾

2026年6月24日（水）開催

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）では、メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」がフランス発祥の世界的美食レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』に5年連続掲載されたことを、同県で同じく5年連続掲載の高崎の「FAN x DALCUORE（ファン・ダルクオーレ）」と共に祝う、一夜限りの美食の会を2026年6月24日（水）に開催します。群馬の素材にこだわりをもつ両店のシェフたちが、シグネチャーディッシュをはじめ、一夜限りのメニューを考え、お客様の心に刻まれる特別な食の饗宴をご提供いたします。



FAN x DALCUORE シェフ 星野弘明氏 鈴木伸朋氏



白井屋ホテルヘッドシェフ 片山ひろ ©Shinya Kigure

ファン・ダルクオーレは、中国料理の星野弘明シェフとイタリア料理の鈴木伸朋シェフがそれぞれの表現を融合させた、他には類をみないフュージョン料理を提供してきましたが、鈴木シェフ亡き後、その精神を富岡由香里シェフが継承し、ソムリエの星野実記氏と共に、変わらずクオリティーの高い味わいをお客様に届けています。今回はシグネチャーディッシュの「分解・再構築したカプレーゼ」をはじめ、星野シェフが自身で狩猟した鹿肉の料理のほか、片山が吟味した地元食材をイノベティブフレンチの「上州キュイジーヌ」に昇華させた品の数々をドリンクペアリングと共に楽しみいただきます。

「ファン・ダルクオーレ x 白井屋ザ・レストラン」

■開催日

2026年6月24日（水）

18:30～

■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：027-231-4618



©Shinya Kigure

■ 定員

15名

※お子様の来店は13歳以上とさせていただきます。

■ 料金

44,000円/名（税・サービス料込み）

お料理、ドリンクのペアリング（アルコール＆ノンアルコール）を含みます。

■ 内容

約10品をご提供予定。

（ファン・ダルクオーレ×5 & 白井屋ザ・レストラン×5）

※画像はイメージです。



©Shinya Kigure

■ 予約お申し込み先

メール: therestaurant@shiroiya.com

電話 : 027-231-4618

<ディナーのみ>

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=69e5e7c7a41f701d09cd6758

<1室1名様ご宿泊プラン>

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=69e5eafe2e1c94f4661f59bf

<1室2名様ご宿泊プラン>

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=69e5ea240554fb228a128e6d

※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。

ファン・ダルクオーレ (FAN x DALCUORE)



2021年2月に高崎の人気中華「CHINESE FAN」の星野弘明と日本イタリア料理協会などが開催した全国コンテストで優勝経験のある鈴木伸朋が高崎にオープンした「調和と融合」がテーマのイノベティブ・フュージョンレストランです。鈴木亡き後、富岡由香里シェフがその精神を継承し、イタリアンと中華の完全融合が一皿ごとに繊細かつ斬新な料理へと見事に反映されています。季節の食材にこだわったおまかせのコースも地元作家の器と共に堪能できるお店です。

■ 星野弘明

中国料理「翡翠宮」でキャリアをスタート。「京シノワ御蔵」(表参道)、小籠包で世界的に有名な「デインタيفون」等で修行。2002年に「CHINESE・FAN」開業。2022年「ファン・ダルクオーレ」開店。『ゴ・エ・ミヨ』5年連続掲載、3トック、15.5獲得。

■ 店舗情報

住所： 群馬県高崎市竜見町 10-8

電話： 050-5872-8096

営業時間：不定休

18:00-22:00

※要予約

Instagram：@fan_dalcuore

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ホテルのヘッドシェフ、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『上州キューズ』(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。

■ 片山ひろ

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタートし、フランスや都内の名店で修行を重ね、地元群馬でレストランを開業。その後白井屋ホテルのプロジェクトに参画し、国内外の銘店での研鑽を重ね、白井屋ホテルのヘッドシェフに就任し、メインダイニングをはじめ、料飲施設の統括を担う。群馬の食材を生かし、郷土料理などの再構築を手がける「上州キューズ」を提唱。

■ 店舗情報

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>

<月・木・日・祝日>

17:00-19:30

18:00-22:00 (最終入店 19:30)

20:00-22:30

※要予約

URL： https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant

INSTAGRAM：shiroiya_the_restaurant

ゴ・エ・ミヨ

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、気鋭のシェフを一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。

群馬県では高崎のファン・ダルクオーレ、川場村のヴェンティノーヴェ、そして前橋の白井屋ザ・レストランが掲載されています。

■ 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（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/8XJUQuwe>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）