

## 白井屋ホテルヘッドシェフ片山ひろと人気パティシエ延命寺美也のコラボレーション 「EMME 延命寺美也 at SHIROIYA」 Vol.5 2026年7月23日（木）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、世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞受賞、東京青山の「EMME」のオーナーパティシエ、延命寺美也氏をお迎えし、白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」のヘッドシェフ、片山ひろとの一夜限りの贅沢なコラボレーションディナーをご提供します。

群馬の大自然の恵みを知り尽くした片山の料理「上州キュイジーヌ」と延命寺氏による食材の組み合わせの妙を生かした記憶に残る「アシェットデセール（その場でつくる皿盛りデザート）」を、ライブ感あふれるオープンキッチンにてお楽しみいただけます。共に『ゴ・エ・ミヨ』に毎年掲載されているパティシエとシェフのコラボレーションを通じて、この日、この場所だけで味わえる、かけがえないひとときをご堪能ください。



左：延命寺美也 右：片山ひろ ©Shoko Takayasu

### 「EMME 延命寺美也 at SHIROIYA」 Vol.5

#### ■開催日

2026年7月23日（木）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

#### ■定員 & 料金

定員 15名  
1名様 38,500円（税・サービス料込み）  
\*ドリンクペアリング付き

#### ■メニュー

・片山シェフによるコースメニュー「上州キュイジーヌ」



左 ©Shinya Kigure

- ・延命寺氏によるアヴァンデセール、グランデセール、ミニアルディーズ
- ・コーヒー/フレッシュハーブティー

■ご予約&お問い合わせ先

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

電話番号：027-231-4618

メール：[therestaurant@shiroiya.com](mailto:therestaurant@shiroiya.com)

ご予約 URL：

<ディナーのみ>

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items=6a2b98f5d70195b0ac607011](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=6a2b98f5d70195b0ac607011)

\*ご予約時にアレルギーなどについてお知らせください。

\*キャンセルポリシー 7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

<1室1名様ご宿泊プラン>

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items=6a2bb7ddaeb01932f027dbfc](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=6a2bb7ddaeb01932f027dbfc)

<1室2名様ご宿泊プラン>

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu\\_items=6a2bb742b2443a5ff1307777](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items=6a2bb742b2443a5ff1307777)



■延命寺美也（えんめいじみや）

京都府出身。フランス・フォンテーヌブロー『フレデリック・カッセル』をはじめ、都内のパティスリーやレストランで修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より東京青山にアセットデザート専門店「EMME」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。2023年3月15日発刊『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選ばれる。銀座三越や新宿伊勢丹などの催事に招聘される他、NHK「美の壺」にも出演。



■片山ひろ（かたやまひろ）

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「上州キュイジーヌ」を提唱。

©Shoko Takayasu

## ■ 白井屋ザ・レストラン

世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』に5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。シェフの片山ひろが大自然に恵まれた群馬の旬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ビティ溢れるイノベティブフレンチ“上州キュイジーヌ”のコースメニューを提供します。

オープンキッチンでのしつらえで、目の前で料理ができる様子を見ながら、シェフたちとの会話も楽しめます。



©Yusuke Kagayama

### <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 \*要予約

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、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、カフェラウンジ、パティスリー、ベーカリー、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設しています。メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は美食のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』に5年連続掲載されています。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

<https://www.shiroiya.com>



HOTEL SELECTION

#### ■ 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/PxkeM9re>

#### ■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)