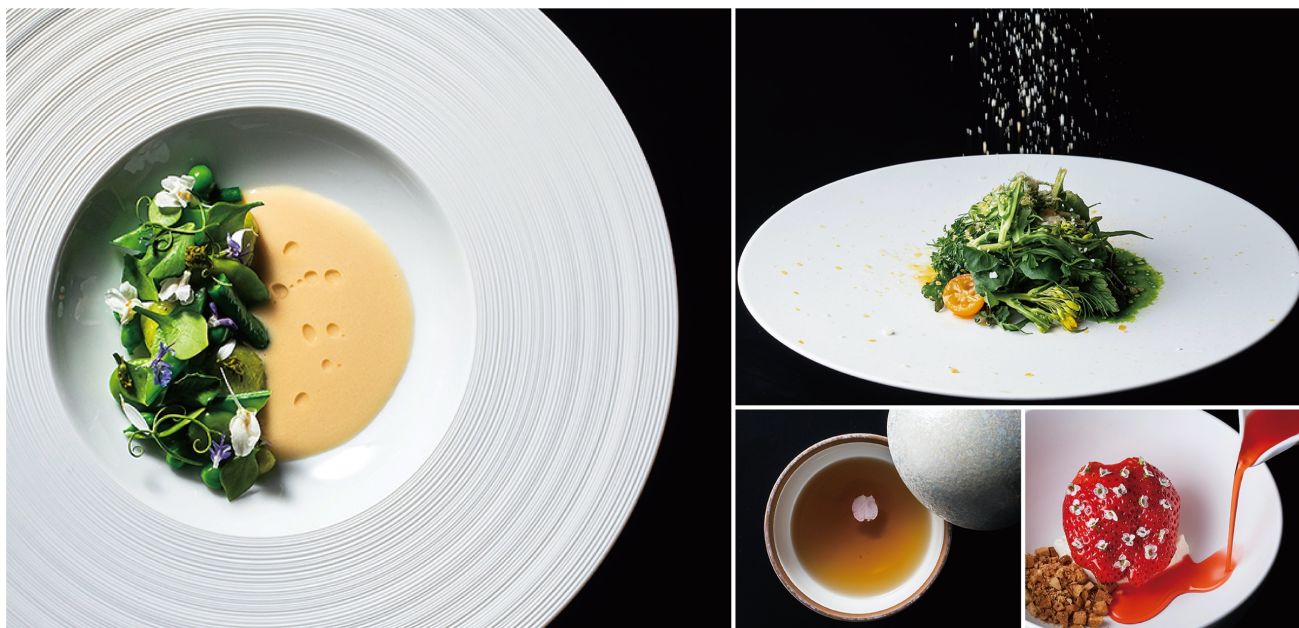


上州キュイジーヌ 「SHIROIYA the RESTAURANT」 春の訪れを群馬の旬野菜で味わう新メニュー 3月22日提供開始

前橋市の話題のアートと食のデスティネーション「白井屋ホテル」を運営する白井屋ホテル株式会社（群馬県前橋市本町、代表取締役：矢村功）では、ホテルのメインダイニング「SHIROIYA the RESTAURANT（白井屋 ザ・レストラン）」にて、3月22日より春の新メニューの提供を開始しました。



群馬の郷土料理の進化版「SUITON」©Shinya Kigure

「農園より」(上) / 「コンソメ」(左下) / 「やよいひめ」(右下) ©Shinya Kigure

いのちがめぶく春、「SHIROIYA the RESTAURANT」では3月22日より地元群馬の春の食材をふんだんに使用した新メニューをご提供しています。シェフ 片山ひろが自ら生産農家に足を運び、寒い冬を乗り越えた大地の恵みである新鮮な春野菜を厳選しました。

お客さまを迎えるにあたり最初にお出しするのは、ふきのとうの香りをまとった、赤城牛を使って手間ひまかけた「コンソメ」で、心身を温めながら春を感じていただきます。そして、片山シェフのシグネチャーとも呼べる、旬の豆類の絶妙な取り合わせで食感を楽しめる群馬の郷土料理の進化版「SUITON」などへと続きます。また、欧州の白アスパラガス同様、山うどのシャキシャキ感とほのかな甘みと苦味で、群馬ならではの春の訪れを堪能していただきます。それ以外にも、野菜をあますことなく端材を使ったソースをあしらったサラダの「農園より」など、さまざまな春の味をお届けします。群馬県産の苺「やよいひめ」には苺スープやヴァニラのパウダーアイス、タルトクラムなどを一皿に取り揃え、口のなかで、フレッシュなタルトが再現されます。

片山シェフの春の上州キュイジーヌをぜひこの機会にお楽しみください。

■ 「SHIROIYA the RESTAURANT」春の新メニュー

コンソメ

上州地鶏

田口菜 ギンヒカリ

SUITON

山菜

農園より

赤城牛 新玉ねぎ

やよいひめ

味噌 チョコレート

■価格

ディナーコース 9皿	¥ 13,500 -
ドリンク ペアリング 6杯	¥ 7,500 -
ドリンク ノンアルコールペアリング 6杯	¥ 4,500 -
グラスシャンパン	¥ 1,600 -

※アラカルトの用意はございません

※上記価格は税込表記

※サービス料10%別

※貸切を除くお子様のご来店は12歳以上とさせていただきます

■「SHIROIYA the RESTAURANT」営業概要

住所：群馬県前橋市本町2-2-15

ご予約用電話番号：027-231-4618

営業時間：17:30-22:00 (最終入店 19:30 まで)

※最終入店時間は変更の可能性があります

席数：14 (オープンキッチン)

年中無休

事前予約要

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods

「SHIROIYA the RESTAURANT」では、それぞれのお料理にあわせて、アルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングもご提供しています。



©Shinya Kigure



©Shinya Kigure

■「白井屋ホテル」

2020年12月12日のオープン以来、前橋の白井屋ホテルは、建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの競演などで注目をされていますが、前橋の地域活性化に寄与するべく、まちのリビングルームとして地元の方々にもさまざまなかたちでご利用いただけるよう、メインダイニングの「the RESTAURANT」オールデイダイニングの「the LOUNGE」、そしてフルーツタルト店の「the PATISSERIE」など、「食」の場も展開しています。

なかでも「the RESTAURANT」は、東京青山のミシュラン2つ星の「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限にいかし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索したお料理の数々を提供しています。

■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)

■ホテルご利用のお問い合わせ先

info@shiroiya.com

白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)