Press Release
報道関係各位

2021 年 7 月 26 日
白井屋ホテル株式会社

SHIROIYA HOTEL

【白井屋ホテル】 Florilège at SHIROIYA

「フロリレージュ川手寛康と白井屋ザ・レストラン片山ひろによる 1 日限りの美食の饗宴」

前橋のアート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、Asia Best Restaurant 50 の上位ランキング常連で、ミシュランガイド東京で 2 つ星の、極上フランス料理を提供する青山の「フロリレージュ（Florilège）」オーナーシェフ川手寛康氏を招き、1 日限りの美食の饗宴「Florilège at SHIROIYA」を 2021 年 8 月 31 日（火）に白井屋ザ・レストランにて開催いたします。

自然の恵み、素材を育む生産者に敬意をはらい、独創的なアイディアと美味しいものを召し上がっていただくための「思い」を届けつづける川手寛康氏の料理を前橋で体験する特別な機会です。川手シェフも絶賛の少量生産の「スリーブラウン」のチーズをはじめ、選りすぐった食材を使い、川手シェフとフロリレージュで研鑽を積んだ白井屋ホテルのメインダイニングのシェフ片山ひろが交互に、そして共に創りあげる特別なコースには、群馬の壮大な山々や利根川水系の清流が生んだ銘酒を一緒にご提供します。
川手、片山両シェフによる至極の品々を五感でお楽しみいただける、宿泊プランならびにディナー、ランチのプログラムをご用意しました。東京では味わえない、前橋でなければ実現しないシェフ、食材、お料理、そしてお酒の組み合わせをご堪能ください。

師弟の共演：川手寛康（左）＆　片山ひろ（右）　©Shinya Kigure

Florilège at SHIROIYA

■開催日
2021 年 8 月 31 日（火）
ランチ、ディナーのみのプログラムと宿泊プランがございます。

■内容
川手シェフ、片山シェフの共演コース料理＊　7品
上州ドリンクペアリング＊＊　6杯

＊鳥山畜産の赤城牛、前橋のチーズ工房「スリーブラウン」のチーズ、嬬恋の養殖すっぽん、上州地鶏、群馬の清流が育む川魚など、群馬が誇る食材の饗宴です。（食材は当日の状態により変更の可能性がございます。）

＊＊明治8年創業・赤城山麓の仕込み水を使用する「近藤酒造（みどり市）」や繊細な生酛造りで日本全国にファンの多い「土田酒造（川場村）」などの群馬が誇る日本酒と、赤城高原のテロワールを活かしたヨーロッパ系品種に定評のある「奥利根ワイナリー（昭和村）」、湧水源豊富な桐生市で麹を使ったビール造りを展開する「FARCRY BREWING」などソムリエ 厳選の地酒、群馬素材にフォーカスして構成する「**上州ペアリング**」を計6杯ご用意いたします。

■プログラム　＆　予約お申し込み先
<ランチ：定員14名>
12:00～　30,000円/名　（税・サービス料込み）

<ディナー：定員14名>
18:00～　30,000円/名　（税・サービス料込み）

©Shinya Kigure

※ドリンク代は上記お食事代に含まれています。
※ノンアルコールペアリングをご希望の方は、予約時にお申し付けください。
※食材アレルギーのある方も、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。

-ランチ＆ディナー予約お申し込み先-
メール: therestaurant@shiroiya.com
電話：027-231-4618

<宿泊付きプラン>
詳しくは、白井屋ホテル　ウェブサイト www.shiroiya.com 予約欄をご覧ください。

-宿泊付きプラン予約お申し込み先-
メール: info@shiroiya.com
電話：027-231-4618
URL:　下記サイト BOOK ボタンよりご予約ください。
https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant
※宿泊は8月30日（翌日昼食）もしくは8月31日（当日夕食）が対象です。

©Shinya Kigure

■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
027-231-4618

Press Release　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2021 年 7 月 26 日

報道関係各位　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　白井屋ホテル株式会社

SHIROIYA HOTEL

白井屋ザ･レストラン

オープンキッチン型

白井屋ホテルのメインダイニング。

席数 14。

左©Ayumi Yagi

右©Shinya Kigure

■川手寛康

1978 年生まれ。洋食のシェフであった父の影響で、迷わず料理人の道へ。「オオハラ エ シイアイイー」や「ル ブルギニオン」で腕を磨いた後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサンス」のスーシェフを経て、2009 年自らの「フロリレージュ」を開店、2015 年に移転。Asia 50 Best Restaurant で上位ランキングするほか、ミシュラン東京ガイドで 2 つ星を獲得。ソムリエ資格を取得するなど、ワインへの造詣も深い。いま、最も注目を浴びているシェフのひとり。

■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。2018 年、自身のレストランを閉めて白井屋ホテルプロジェクトに参画。川手寛康の「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 2 年以上にもわたる研鑽を経て、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。

■白井屋ザ･レストラン（SHIROIYA the RESTAURANT)

白井屋ザ･レストランでは、群馬出身のシェフ、片山ひろが東京青山のミシュラン 2 つ星「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生かし、群馬の郷土料理のあら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ご提供。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を専属ソムリエがご用意しています。フロリレージュ同様、エスキス 甲斐晋介が空間設計をてがけています。オープンキッチンの劇場型空間のため、間近で料理ができる様子をみることができ、直接シェフやソムリエがお料理、お飲み物の説明をいたします。

通常はディナー営業のみのところ、お客様からの昼間に気軽に本格的なランチを楽しみたいという声を受け、2021 年 12 月 26 日（日）まで週末祝日のランチも営業中。今後も、片山シェフゆかりの国内外のシェフの招聘、料理教室など、さまざまな企画をご提供いたします。

■白井屋ホテル　（群馬県前橋市本町 2-2-15）

2020 年 12 月、群馬県前橋市に開業。前橋出身の起業家、田中仁（JINS 代表取締役社長）が地域創生を掲げ、さまざまな協力者と共に具現化した、まちのリビングをめざしたホテルです。300 年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた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、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたこだわりの食、フィンランド式サウナ、茶室などのウェルネスの施設が、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、五感に刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。オールデイダイニングである「the LOUNGE」にはスタインウェイの最高峰の自動演奏ピアノを導入し、いにしえの音楽やピアニストによるライブ演奏を楽しんでいただく機会も創出しています。米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル･ダイジェスト)より、「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。

©Shinya Kigure

※白井屋ホテルでは、新型コロナウィルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力のお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。 来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■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）
画像リンク：　https://we.tl/t-oKcqbS6xOD

■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）