

白井屋ホテル 週末だけのバー営業 「白井屋ザ・バー 真茶亭」 2021年11月5日（金）営業開始

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）は、2021年11月5日（金）より、週末だけのバー「白井屋ザ・バー 真茶亭（まっちゃてい）」の営業を開始します。現代美術作家の杉本博司と建築家の榊田倫之が創設した建築設計事務所、新素材研究所によるこだわりの空間が毎週金、土曜日限定営業のバーとなり、世界を舞台に活躍してきたトップバーテンダー木村 堅による極上のカクテルとサービスをご提供します。



© Shinya Kigure



© Shinya Kigure

国内外の数々のカクテルコンペティションで優勝を飾ったキャリアをもち、毎年開催される世界一のバーの博覧会にて「アジアで最も注目すべきバー文化の担い手」に選ばれたバーテンダー、木村堅（きむらつよし）が、伝統的なカクテルを尊重しながら、現代のミクソロジー（調合技術）を取り入れ、厳選した素材を使ったオリジナルレシピで極上のカクテルをご提供します。お酒も各種上質な銘柄を取り揃え、お酒をこよなく愛するお客様に格別な世界観をお楽しみいただけます。

■店舗情報

名称：白井屋ザ・バー 真茶亭（SHIROIYA the BAR MATCHA-TEI）

用途：バー

所在地：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル グリーンタワー 1階

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

URL：www.shiroiya.com

営業日：毎週金、土曜日

営業時間：19:00-24:00（L.O.23:00）

営業開始：2021年11月5日（金）

座席数：6席（事前ご予約推奨）

延べ床面積：25.9m²

価格帯：ドリンク 1,500円～ フード 800円～ ※サービス料金別、テーブルチャージ料なし

禁煙

■お問い合わせ&ご予約先

白井屋ホテルにて、ご予約を承ります。

電話：027-231-4618

※ご来店の際は、白井屋ホテルレセプションにお声がけください。スタッフがご案内いたします。

■サービス内容

<ドリンク>

- ・カクテル
- ・白ワイン Kenzo Estate Asatsuyu
- ・赤ワイン Kenzo Estate Rindo
- ・シャンパン
- ・ビール
- ・日本酒 IWA 5
- ・ウイスキー等、スピリッツ類 約30種類以上
- ・ノンアルコールドリンク

<フード>

- ・シェフ特製極上牛フィレカツサンド
 - ・赤城鶏のパテ・ド・カンパーニュ 等
- ※フードは白井屋ザ・ラウンジのメニューの一部をご提供。



©Shinya Kigure

■ヘッドバーテンダー 木村 堅 (きむらつよし)

北海道猿払村(さるふつむら)出身。20歳からバーテンダーの道を目指し、数多くのカクテルコンペティションで受賞歴を持つ。28歳の時に海外に拠点を移し、世界から注目されている上海・シンガポール等のバー開業や、シンガポール国立美術館内のバー開業など、様々なバー業態の立ち上げや運営に携わる。また、世界的に注目されているバー業界の博覧会“Bar Convent Berlin 2020”において、“Spotlight on Asia Bars Feat.”(今、最も注目すべきアジアのバー文化の担い手)で特集され、国内外においても注目を受ける。2021年より拠点を前橋市に移し、白井屋ホテルのバー開業プロジェクトに参加。



©Shinya Kigure

■真茶亭 (まっちゃてい)



現代美術作家の杉本博司と建築家の榎田倫之による新素材研究所が設計。柔らかく光を透過する積層ガラスのファサードをはじめ、うつくしい水の流れをたたえているような空目のスギ材のカウンターなど、素材や職人技にこだわりぬいた、特別な空間です。

週末以外は、プライベートな集いや催事などご利用いただけます。

©Hiroshi Sugimoto / Courtesy of Shinsoken

■ 白井屋ホテル

2020年12月、群馬県前橋市に開業。アートデステーションとして、前橋の地域創生を掲げ、多様な分野のクリエイターと共に具現化した「まちのリビング」をめざすホテルです。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ミシュラン2つ星シェフ監修のこだわりの食、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「白井屋ザ・ラウンジ」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、巨匠たちの音楽やピアニストによるライブ演奏を楽しめる機会も創出。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いにあるフルーツタルトの専門店「白井屋ザ・パティスリー」に軒をならべるように、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が2021年9月にオープンし、「白井屋ザ・ベーカリー」が11月上旬にオープン予定。

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。英国人気トラベル雑誌 National Geographic Traveller (ナショナル・ジオグラフィック・トラベラー) による「2021年世界のベストホテル 39」に選出。



©Katsumasa Tanaka

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイ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、お客様へのご協力をお願い（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-H7snIGWQjD>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)