

白井屋ホテル 春満喫「桜香るフルコースディナー」のご案内 2022年3月1日（火）～4月10日（日）

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、2022年3月1日（火）より4月10日（日）まで、オールデイダイニングの「白井屋ザ・ラウンジ」にて桜の香ゆたかなスペシャルディナーをご提供します。ランチセットにも春のおすすめメニューを期間限定で加えます。



©Shinya Kigure

春の訪れを一足早く感じられる、春満喫「桜香るフルコースディナー」をご用意しました。歓送迎会やお祝い事の多い季節に、シェフが心をこめてお届けする、いつもより少し贅沢な春色いっぱいのメニューをお楽しみください。

春満喫「桜香るフルコースディナー」

■期間

2022年3月1日（火）～4月10日（日）

17:00～22:00（L.O. フード 20:00 / ドリンク 21:30）

*まん延防止等重点措置適用期間中の営業時間はホームページをご参照ください。

■場所

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル1階「ザ・ラウンジ」

027-231-4618

■メニュー

◎ディナーコース

6500円（サ別）



©Shinya Kigure

<メニュー>

帆立と桜のカルパッチョ
桜香る新玉ねぎのポタージュ
真鯛のポワレ 桜ヴァンプランソース 桜海老と菜の花のお浸し添え
赤城牛フィレ肉ステーキ 桜の瞬間燻製 マスタードソース
桜といちごのエクレア
自家製パン
コーヒーor紅茶

目にも鮮やかな帆立と桜のカルパッチョ、新玉ねぎの甘味をしっかりと感じられるポタージュ、そして白ワインの酸味が効いたソースと菜の花をそえた絶妙な焼き加減の真鯛。桜のチップで燻製した地元の赤城牛にはマスタードソースを合わせました。ホテルのベーカリー自慢の白パンと一緒に楽しめます。苺の甘酸っぱさが堪能できる特製エクレアのデザートでしめくくるディナーコースです。ドリンクのフリーフロー（120分飲み放題）も4000円（サ別）でご提供しています。

◎ランチ



ランチイメージ (Set Menu A) ©Shinya Kigure

選べるランチセットに春の特別メニューを加えました。

◎前菜 | 帆立と桜のカルパッチョ (+200円)

◎メインディッシュ |

真鯛のポワレ 桜ヴァンプランソース 桜海老と菜の花のお浸し添え

赤城鶏のコンフィ（日替わりメニューのひとつ）

赤城牛ランプステーキ 桜の瞬間燻製 マスタードソース (+800円) *

*数量限定

■ご予約方法

フルコースディナーは当日10:00までにご予約ください。

ランチは当日ウォークインも承っています。

電話かメールにてご予約ください。

白井屋ホテル 電話 | 027-231-4618

メール | thelounge@shiroiya.com

■店舗情報

名称 | 白井屋ザ・ラウンジ (SHIROIYA the LOUNGE)

用途 | オールデイダイニング

所在地 | 群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル1階

電話 | 027-231-4618

URL | https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge

INSTAGRAM | @shiroiya_thelounge

営業時間 |

モーニング | 07:00~10:00 (L.O. 09:30)

※モーニングは予約制です。前日 19:00 までにご予約ください。

ランチ | 11:30~15:00

ティー | 15:00~17:00

ディナー | 17:00~22:00 (L.O. フード 20:00 / ドリンク 21:30)

※毎週水曜、日曜日は地元のピアニストがスタインウェイの自動演奏ピアノ「SPIRIO | r」を 15:00、16:00 から 30 分間演奏しています。そのほかの日は 15:00 から 10 分ほど、著名ピアニストによるさまざまな曲の自動演奏をお聞きいただいています。スイーツやお茶などと共に美しい音色をお楽しみください。



©Shinya Kigure

<まん延防止等重点措置適用>

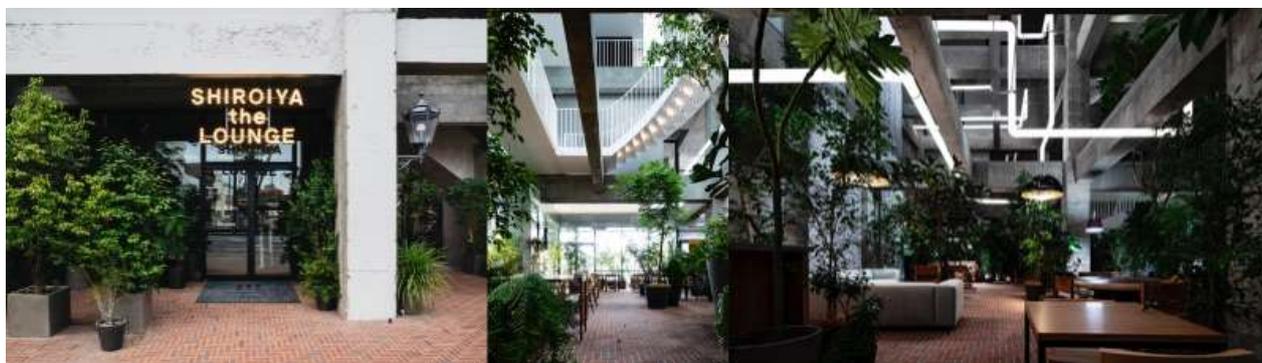
2022年3月6日(日)まで時間を変更して営業いたします。

営業時間 | 07:00-21:00 最終入店・ラストオーダー 20:00

アルコールの提供 | 11:00-20:00

皆様にはご不便、ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解とご協力をお願い致します。

※5名様以上のご会食はお控えいただいております。



©Katsumasa Tanaka

©Shinya Kigure

©Shinya Kigure

■シェフ 星直樹



千葉県出身。東京銀座老舗レストラン「三笠会館」で10年間フランス料理を中心に修行。和ビストロ「JB」を経て、2017年千葉県浦安のCafé&French「北栄テラス」のシェフに就任。2020年白井屋ホテルオープン以来、ザ・ラウンジのシェフに就任。ジャンルに囚われず、常に自由な発想で「美味しい」のその先を目指す。

©Shinya Kigure

■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

群馬県前橋市の活性化に寄与するため、まちのリビングを目指し2020年12月に開業。300年以上の歴史を誇った「白井屋旅館」廃業後、70年代の既存建物を建築家の藤本壮介が改装、新築設計をてがけ、国内外アーティストやデザイナーが協演したことで話題となる。アート、デザイン、音楽、そしてフィンランドサウナなど、ウェルビーイングのための施設などにおいて本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受け、あらたな文化がめぐる場を創造。ミシュラン2つ星シェフ監修の地元食材と郷土料理にこだわりを持つ上州キューズの新メインダイニング、契約農園などで育てた野菜や地元の素材をもとに自由な発想でつくる洋食を提供するオールデイダイニングをはじめ、ホテル敷地内、馬場川通り沿いには、ブルーボトルコーヒー白井屋カフェ、白井屋ザ・ベーカリー、白井屋ザ・パティスリーが軒を並べるなど、多岐にわたる食の場を演出。



©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-wxWXzOQWNt>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）