

## 白井屋ホテル メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が 本格レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2022』に掲載



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、ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」が、このたびフランス発祥の本格レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2022』に掲載されましたことをお知らせいたします。



©Shinya Kigure

黄色の地に赤い文字で有名なフランス発祥の本格レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』。1972年にフランス人のジャーナリスト、アンリ・ゴ（Henri Gault）とクリスチャン・ミヨ（Christian Millau）が創刊し、質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、「テロワール」（その土地ごとの食文化）、シェフを支える生産者などにも注目して評価をし、気鋭のシェフを一早く見出す先見性にも定評があります。

日本版の第6刊目、『ゴ・エ・ミヨ 2022』（発行：ガストロノミー・パートナーズ株式会社、発売：株式会社 幻冬舎、発売日：2022年3月16日（水））には初掲載の九州・沖縄地方を含めた、全41都道府県、477軒が選ばれました。

### ■ 書誌情報

書名：ゴ・エ・ミヨ 2022

発売日：2022年3月16日

定価：3,000円（税込）

判型：A5 変形版

ISBN：978-4-344-95438-0

ページ数：312

発行：ガストロノミー・パートナーズ株式会社

### ■ ゴ・エ・ミヨ

<https://jp.gaultmillau.com/>

**■ 白井屋ザ・レストラン (SHIROIYA the RESTAURANT)**

白井屋ザ・レストランでは、国内外の名店で研鑽を積んだ群馬出身のシェフ、片山ひろが「世界のベストレストラン 50」において39位に選ばれた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「上州キュージヌ」(創作フランス料理)を提供。専属ソムリエ 島由光による料理に合わせたアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングも話題。シェフが料理をつくる場所が見られるオープンキッチンの劇場型空間で、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。

**■ 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

027-231-4618

営業時間：&lt;ランチ&gt; 土日祝日のみ

12:00-14:30 (最終入店 13:30)

&lt;ディナー&gt; 年中無休 要予約

17:30-22:00 (最終入店 20:30)

URL： [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/restaurant](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant)

INSTAGRAM： shiroiya\_the\_restaurant



©Shinya Kigure

**■ 片山ひろ**

©Shinya Kigure

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタート。その後フランスや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。起業家を育成するビジネススクール GIS (群馬イノベーションスクール) を受講し、新たな食の世界での挑戦を決意し、自身の店を閉め、白井屋ホテルプロジェクトに参画。「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。

**■ 白井屋ホテル**

群馬県前橋市の活性化に貢献するため、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、新築設計をてがげ、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、あらたな文化がめぶく場を創造。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ジヌのメインダイニング、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提供。

©Katsumasa Tanaka



※まん延防止等重点措置による営業時間変更は行政指導に沿います。詳しくはホームページをご確認ください。

※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-Yn4ZcUNqUf>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)