

## 白井屋ホテルのビアガーデン テラス席で楽しむ極上クラフトビールのフリーフロー（飲み放題） 「Premium Beer Terrace 2022」のご案内

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、夏に向けて、恒例のビアガーデン「Premium Beer Terrace 2022」をホテルのオールデイダイニング「ザ・ラウンジ」、そしてオープンエアのテラス席にて2022年6月1日（水）より8月31日（水）まで開催します。普段フリーフロー（飲み放題）では味わえない極上クラフトビール6種をはじめ、オリジナルのドリンクなどをご提供する、ワンランク上のラインナップを取り揃えています。



©Shiroiya Hotel / ©Shinya Kigure

恒例となりました白井屋ならではのビアガーデン「Premium Beer Terrace 2022」では、他では味わえない高価格帯ビールをフリーフロー（飲み放題）でご提供します。今年の目玉は希少な国産ホップを使用したみずみずしい MURAKAMI SEVEN IPA や、世界中で金賞を受賞しているスパイスの香が爽やかな常陸野ネストホワイトエール、柔らかな甘みと発酵由来の果実香の山口地ビール瀬戸内ヴァイツェンなどを含むクラフトビール6種のほか、ソムリエが厳選した白ワイン、赤ワイン、スパイスを効かせた自家製コーラや、ライムを効かせたピンク色のジンジャエールなど、オリジナルのノンアルコールドリンクも充実しています。飲み物にあわせて、ザ・ラウンジの星直樹シェフお手製のおつまみ、夏にぴったりの食事のメニューもご用意します。開放的なテラス席では、パサーージュを駆け抜ける夏の風を感じながらビールを心ゆくまでお楽しみいただけます。

### 白井屋ホテル 「Premium Beer Terrace 2022」

■期間： 2022年6月1日（水）～8月31日（水）

■時間： 15:00～20:00

※120分制：ラストオーダーお席終了30分前

- **会場**： 白井屋ザ・ラウンジ および テラス席  
群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1 階  
電話：027-231-4618

■ **内容**：



©Shinya Kigure

<ドリンクのフリーフロー>

- ・MURAKAMI SEVEN IPA
- ・スプリングバレー 豊潤<496>
- ・常陸野ネストホワイトエール
- ・山口地ビール 瀬戸内ヴァイツェン
- ・スプリングバレー ジャズベリー
- ・金しゃち名古屋赤味噌ラガー
- ・白ワイン
- ・赤ワイン
- ・白井屋オリジナルウイスキー
- ・クラフトコーラ
- ・クラフトレモネード
- ・クラフトジンジャエール

- **料金**： 4,000 円/名（飲み放題、サービス料別）  
※アパタイザー（日替わり3種盛り）+500 円（サービス料別）  
例：枝豆、スパイシーナッツ、自家製ビーフジャーキーなど

■ **フードメニュー例**： （サービス料別）

枝豆のペペ風 400 円

自家製ポテトチップス 600 円（トリュフ風味 or オリジナルスパイス）

トマトとスイカのカルパッチョ仕立て 1,100 円

赤城牛のリブフィンガーバーベキューソース 1,800 円（ボーンレス）

天使のエビとオマールビスクのトマトパスタ 2,000 円

■ **予約&お問い合わせ先**：

電話またはオンラインでご予約ください。

電話：027-231-4618（白井屋ホテル）

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

※予約なしでも席に空きがありましたら、ご案内いたします。



©Katsumasa Tanaka / ©Shiroiya Hotel

### ■白井屋ホテル「ザ・ラウンジ」



©Katsumasa Tanaka

白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、モーニングからディナーにいたるまで、シェフが地元の食材をいかし、自由な発想でつくる洋食をご提供。定番洋食の既成概念にとらわれず、召し上がる方に納得の味と驚きのプレゼンテーションをお楽しみいただける場です。歴史ある旅館の70年代の建物を建築家の藤本壮介がリノベーションし、4層を大胆な吹き抜け空間とし、そこに金沢21世紀美術館のスイミングプールで知られる、アルゼンチンのレアンドロ・エルリッヒによるパイプのアート作品をインスタレーションし、さらにあふれんばかりの緑をとり入れた、まちのリビングです。スタインウェイの自動演奏ピアノも導入し、食、アート、デザイン、音楽、そして訪れる人との出会いを創出します。

### ■白井屋ホテル

アートデステーション「白井屋ホテル」は、群馬県前橋市の活性化に貢献することを目的に2020年12月に開業。建築家の藤本壮介が設計をてがけ、国内外のアーティストたちが協演し、緑あふれる美術館のようなホテルとして話題になり、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アートや食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぐる場を提供しています。ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ヒロがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は2022年3月「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載されました。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



©Shinya Kigure

※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、来店をお控えください。来店くださいます際は、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-SGOc1iimtK>

#### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)