

**白井屋ホテル食の特別企画 1日限りの群馬のゴ・エ・ミヨ掲載店の饗宴****「FAN x DALCUORE at SHIROIYA」****2022年6月24日（金）開催**

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、メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」において、フランス発祥の本格レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2022』に掲載された「FAN X DALCUORE（ファン・ダルクオーレ）」と「白井屋ザ・レストラン」の饗宴を催します。全国477軒が選ばれた中で、群馬県内で『ゴ・エ・ミヨ 2022』に掲載されたのは高崎の「FAN X DALCUORE（ファン・ダルクオーレ）」と前橋の「白井屋ザ・レストラン」の2店舗だけです。両店のシェフたちがそれぞれの食材に対するこだわりや技をおしみなく発揮して、一夜限りの特別メニューをご提供します。



左から 白井屋ザ・レストラン シェフ片山ひろ、ソムリエ児島由光 / ファン・ダルクオーレ シェフ鈴木伸朋、シェフ星野弘明 ©Shiroiya Hotel

ファン・ダルクオーレは、中国料理の星野弘明シェフとイタリア料理の鈴木伸朋シェフが、一皿ごとにそれぞれの表現を融合させ、他に類を見ない見事なハーモニーを味わえるフュージョン料理を提供しています。白井屋ザ・レストランでは、片山ひろシェフが群馬の地元食材を吟味し、郷土料理をフランス料理に再構築した上州キュイジーヌに、ソムリエの児島由光が料理にあわせた独自のペアリングを考案しています。

今回の一夜限りの饗宴では、ファン・ダルクオーレのスペシャルティ「分解・再構築したカプレーゼ」はもちろんのこと、旬の鮎をつかった星野シェフこだわりの料理や、群馬の郷土料理をフランス料理に進化させた一皿など、この日のためだけに提供される限定メニューを取り入れます。メインディッシュは中華、イタリア料理、フランス料理が融合し、14名のお客様の料理との一期一会、まさにエンカウンター（出会い）に相応しい、格別のコース料理とペアリングをご提供します。

## 「FAN x DALCUORE at SHIROIYA」

### ■開催日

2022年6月24日（金）

18:00～20:00

### ■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

電話：027-231-4618

### ■定員

14名

※お子様の来店は13歳以上とさせていただきます。

### ■料金

30,000円/名（税・サービス料込み）

お料理、ドリンクのペアリング（アルコール＆ノンアルコール）を含みます。

### ■内容

料理9品前後

ドリンクペアリング

<料理例>

コンソメ

自家製カラスミのカッペリーニ上湯と葱油和えキャビアのせ

分解・再構築のカプレーゼ

OKIRIKOMI

神流川鮎の焼きリゾット鮎上湯スープ

赤城牛 猪豚

とらふぐ焼き白子麻婆豆腐パスタ

海燕のマチエドニア杏仁豆腐

YAKIMANJU

※当日の食材調達の都合で、料理内容を変更させていただく場合がございます。



©FANxDALCUORE

©Shinya Kigure

### ■予約お申し込み先

メール: [therestaurant@shiroiya.com](mailto:therestaurant@shiroiya.com)

電話：027-231-4618

※食材アレルギーのある方は、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。

## ■ファン・ダルクオーレ



©FANxDALCUORE

2021年2月に高崎の人気中華「CHINESE FAN」の星野弘明と日本イタリア料理協会などが開催した全国コンテストで優勝経験のある鈴木伸朋が高崎にオープンした「調和と融合」がテーマのインベーティブ・フュージョンレストランです。

イタリアンと中華の完全融合が一皿ごとに繊細かつ斬新な料理へと見事に反映されています。季節の食材にこだわったおまかせのコースも地元作家の器と共に堪能できるお店です。

<https://fan-dal.com/>

### ・星野弘明

群馬調理師専門学校卒業後ホテルセンチュリー・ハイアット（現ハイアット リージェンシー東京）に入社し、中国料理「翡翠宮」で日本のヌーベルシノワの第一人者山岡洋氏に師事。点心の専門技術に注目し、小籠包で世界的に有名な「デイン・タイ・フォン」や本場台湾での修行を経て、2002年にチャイニーズ・ファンを地元高崎に開業。高崎に3店舗、スペイン、バルセロナにも小籠包の専門店を構えるなど、創作中華を世に広めている。

### ・鈴木伸朋

イタリアのエミリア・ロマーニャ州のミシュラン2つ星の名店で修行をし、その後群馬県初のコース料理のみの本格イタリア料理店「DAL CUORE」をオープン。2019年には日本一を決める、日本イタリア料理協会主催のACCI イタリア料理コンテストにおいて優勝を飾った。難病を患い同店を閉めた後、多くの支援者、そして星野弘明シェフの協力の元、闘病を続けながらも「FAN x DALCUORE」にて、厨房に復帰し、その腕をふるっている。

## ■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ーズ、創作フランス料理を、そして専属ソムリエの児島由光が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ご提供しています。オープンキッチンの劇場型空間にて、実際にお料理や飲み物ができあがる過程をご覧いただくとともに、直接シェフやソムリエが提供時にご説明もしております。

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



©Shiroiya Hotel

### ・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。起業家育成ビジネススクール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、自信の店を閉め、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、国内外の名店での経験を重ね、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。

### ・児島由光

群馬県出身。都内のこだわりのフランス、イタリア料理の名店でソムリエとしてフロアマネージャーを歴任したのち、さらなる研鑽を積むために、片山シェフ同様「フロリレージュ」にて修行をし、ノンアルコールペアリングを担当。日本ソムリエ協会認定「ソムリエ」[J.S.A. SAKE DIPLOMA]資格保有。

## ■ゴ・エ・ミヨ



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

※初掲載の九州・沖縄地方を含めた、全41都道府県、477軒が選定されました。

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

## ■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、あらたな文化がめぶく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。



©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-1ztdPGxDiy>

## ■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)