

白井屋ホテル スパイスを通してSDGsを考えるメニューとガラディナー！ 「印度カーリー子さん at SHIROIYA」

2022年9月開催

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）は、スパイス料理研究家の印度カーリーさんと共にスパイスを通してSDGsを考えるコラボレーションメニューをホテルのオールデイダイニングである「白井屋ザ・ラウンジ」にて、2022年9月2日（金）から9月30日（金）まで提供いたします。

また、9月1日（木）には印度カーリーさんを招き、ザ・ラウンジの星直樹シェフと共にガラディナーを開催します。今回のコラボレーションを記念し、9月1日（木）ガラディナー終了後には、星シェフと印度カーリーさんが赤城牛のサステナブルカレーをつくるインスタライブを配信します。宿泊プランをご利用のお客様には印度カーリーさんが白井屋ホテルをはじめ、前橋の周辺地域をめぐったまちの散策情報もご提供します。



©Fumie Amino

食材が豊かな群馬の地で、地元の自然の恵みを再認識しながら、フードロス削減のために端材をスパイスでさらに美味しく蘇らせたり、野菜や郷土料理の新たな可能性を探ったりなど、スパイスの持つ力でSDGsへの取り組み、未来の食のあり方を問う機会です。印度カーリーさんのスパイスの魔法をご堪能ください。

印度カーリーさんからのメッセージ

上州名物をスパイスと合わせてもっと美味しく魅力的な料理に仕上げました。この期間でしか味わえないようなスパイス料理やカレー、そして白井屋ホテルの空間や時間をお楽しみいただけたら幸いです。

.....

印度カレー子さん at SHIROIYA

『印度カレー子さん x 白井屋ザ・ラウンジ コラボレーションメニュー』

●日程

2022年9月2日(金)～9月30日(金)

ランチセット：11:30～15:00

ディナーコース：17:00～22:00

(最終入店 19:00 / ドリンクL.O. 21:30)

●場所

白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階

027-231-4618

www.shiroiya.com



©Fumie Amino

●内容

印度カレー子さんと白井屋ザ・ラウンジの星直樹シェフが特別コラボレーションメニューを考案。

スパイスの魔法で、群馬の食材をこれまでに味わったことのない料理にしてご提供します。

※要予約

●料金 (※サービス料別)

<ディナーコース>

特別コラボレーションディナー：8,000円

ドリンクペアリング アルコール4種：4,500円

ドリンクペアリング ノンアルコール4種：3,000円

<ランチセット>

カレーランチセット：3,500円

●メニュー

<ディナーコース>

前菜： とうもろこしサラダ

冷菜： 冷製ヴィーガン ロールキャベツ

温菜： 舞茸のロースト バジルソース

魚： ギンヒカリ味噌漬 アーモンドロースト

肉カレー： 赤城牛のサステナブルカレー

デザート： キール風プリン

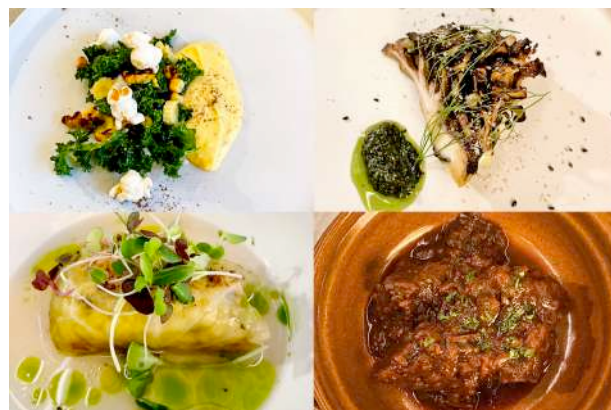
パン

マサラチャイ

<ランチセット>

赤城牛のサステナブルカレー

サラダ、パン、チャイプリン、ドリンク付き



.....

印度カレー子さん at SHIROIYA 『印度カレー子さんのガラディナー』

●日程

2022年9月1日（木）
18:00～20:00
17:30 入店開始

●場所

白井屋ザ・ラウンジ
群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階
027-231-4618

●定員

30名
※要予約

●内容

印度カレー子さんを白井屋ホテルにお迎えし、白井屋ザ・ラウンジの星直樹シェフと共に特別ガラディナーを開催します。
星シェフよりカレーづくりの説明、さらに印度カレー子さんからは今回のために考案したスパイスについてのお話をさせていただきます。

●料金（※サービス料別）

印度カレー子さんと共に楽しむ特別コラボレーションディナー ドリンクペアリング付き
アルコールドリンク4種付き：13,500円
ノンアルコールドリンク4種付き：12,000円

●メニュー

<ディナーコース>
前菜： とうもろこしサラダ
冷菜： 冷製ヴィーガン ロールキャベツ
温菜： 舞茸のロースト バジルソース
魚： ギンヒカリ味噌漬 アーモンドロースト
肉カレー： 赤城牛のサステナブルカレー
デザート： キール風プリン
パン
マサラチャイ

.....

印度カレー子さん at SHIROIYA 『印度カレー子さんのインスタライブ』

●日程

2022年9月1日（木）
21:00～22:00

●アクセスリンク

@indocurryko

@shiroiya_the_lounge

●内容

印度カーリー子さんが星シェフにカレーづくりのポイントを質問したり、スパイスへのこだわりを語ったりと、9月2日（金）からはじまる「印度カーリー子さん x 白井屋ザ・ラウンジ コラボレーションメニュー」のための赤城牛のサステナブルカレーの仕込み風景をご覧ください、インスタライブです。

※事前申し込み不要

当日上記時間内で、それぞれのインスタグラムからご覧いただけます。

印度カーリー子さん at SHIROIYA

『印度カーリー子さん推奨 宿泊プラン』

●1泊2食宿泊パッケージプラン

白井屋ホテルでの宿泊 + まちなか散策 + コラボレーションディナー + 朝食付き

白井屋ホテルにご宿泊いただき、特別コラボレーションディナーを召し上がっていただく他に、印度カーリー子さんがまちなかを散策したルートを楽しむプランです。前橋の知られざる新旧の名所を巡りながら、さまざまな出会いを体験してください。

◆9月1日（木）開催◆

【2食付：the LOUNGE】スパイスの魔法に魅了される特別ディナー —印度カーリー子さん at SHIROIYA—

<https://reserve.489ban.net/client/shiroiya/0/plan/id/141693/stay>

◆9月2日（金）～9月30日（金）期間限定◆

【2食付】「印度カーリー子さん x 白井屋ザ・ラウンジ」スパイス香るコラボディナー

<https://reserve.489ban.net/client/shiroiya/0/plan/id/141690/stay>

※散策例

印度カーリー子さんと前橋と白井屋ホテル【前編】：https://www.shiroiya.com/stories/indocurryko_vol01

印度カーリー子さんと前橋と白井屋ホテル【後編】：https://www.shiroiya.com/stories/indocurryko_vol02



©Fumie Amino

『ご予約・お問い合わせ先』

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール：thelounge@shiroiya.com

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

※ご予約の際、アレルギーなどがありましたらご相談ください。

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

※9月2日（金）から9月30日（金）の期間中「ザ・ラウンジ」では通常メニューもご提供しています。

■スパイス料理研究家 印度カレー子



スパイス料理研究家兼タレント。スパイス初心者のための専門店 香林館（株）代表取締役。「スパイスカレーをおうちでもっと手軽に」をモットーに、初心者のためのオリジナルスパイスセットの開発・販売をする他、レシピ本執筆、大手企業と商品開発・マーケティング、コンサルティングなど幅広く活動。著書累計発行部数は38万部超(2022年7月現在)、全15作。2021年3月東京大学大学院農学生命科学研究科 修了。JAPAN MENSA 会員。1996年11月生まれ、仙台出身。Forbes JAPAN 30 under 30「世界を変える30歳未満の30人」2021受賞。

Twitter @IndoCurryKo

Instagram @indocurryko

Facebook @IndoCurryKo

■白井屋ザ・ラウンジ (the LOUNGE)

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、シェフの星直樹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氏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・エルリッヒに氏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。



©Katsumasa Tanaka

<店舗概要>

店舗： 白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F

電話： 027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

営業時間：

モーニング：07:00～10:00 (L.O. 09:30) ※要予約

ランチ： 11:30～15:00

ティー： 15:00～17:00

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

定休日： 年中無休

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

INSTAGRAM：@shiroiya_the_lounge

オープン： 2020年12月12日

■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

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。建築家の藤本壮介氏が設計をてがけ、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、片山ひろ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。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中で極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。

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。白井屋ホテルではベッドルームサウナ、フィンランドサウナ、ミストサウナの3種の異なるサウナ施設を完備しています。



©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）を推進し、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-asFn8tbAsu>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）