

白井屋ホテル 2周年記念特別企画

「フロリージュ川手寛康 at SHIROIYA」& 宿泊プランのご案内

2022年12月11日（日）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、2022年12月12日（月）に開業2周年を迎えるにあたり、メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」の監修を手がけ、ミシュラン2つ星レストラン、東京のFlorilège（フロリージュ）オーナーシェフの川手寛康氏を招き、1日限りの美食の饗宴「フロリージュ川手寛康 at SHIROIYA」を2022年12月11日（日）に開催します。

白井屋ホテル開業2周年を記念して、日頃のご愛顧への感謝の気持ちをこめて、ディナーのあとにゆっくりホテルでお寛ぎいただけるよう、翌日の朝食付きの宿泊プランを特別価格にてご提供いたします。



片山ひろ（左）& 川手寛康（右）

今年世界27カ国と地域の食の識者1080人の投票によって「世界のベストレストラン50」30位にランクインしたフロリージュの川手寛康氏が白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろと共に、群馬県の自然にはぐくまれた食材を生かした1日限りの特別なコラボレーションメニューをご提供します。東京では味わえない、前橋でなければ実現しないシェフ、食材、コース料理、そしてドリンクの組み合わせの妙をご堪能ください。

「フロリージュ川手寛康 at SHIROIYA」& 宿泊プラン

■日程

チェックイン：2022年12月11日（日）

チェックアウト：2022年12月12日（月）

※ディナー：12月11日（日）18:00より

■**ご宿泊プラン 1泊2食付き**

1室1名さまご利用 55,000円/名

1室2名さまご利用 45,000円/名（2名様合計 90,000円）

※「ザ・レストラン」でのディナー付き。

※「ザ・ラウンジ」での朝食付き：07:00～10:00

※税・サービス料込み。

※お部屋タイプはおまかせです。

※チェックイン：15:00～

※チェックアウト：～11:00

■**ご予約＆お問い合わせ先**

リンク：<https://reserve.489ban.net/client/shiroiya/0/detail/660798>

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール：info@shiroiya.com

※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。

※ディナーのみの予約をご希望の方は別途ご相談ください。

おひとりさま 35,000円（ドリンク、サービス料込み）にてご提供します。

メール：therestaurant@shiroiya.com

※キャンセルポリシー：7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■**「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」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。

■**「フロリレージュ川手寛康 at SHIROIYA」内容**

料理 10品

ドリンク 6杯

※ドリンクはアルコール、ノンアルコールからお選びください。

■**場所**

白井屋ホテル

群馬県前橋市本町 2-2-15

<https://www.shiroiya.com/>

■**川手寛康**

1978年生まれ。洋食のシェフであった父の影響で、迷わず料理人の道へ。「オオハラ エ シイアイー」や「ル ブルギニオン」で腕を磨いた後、渡仏し星付き店で修業。帰国後「カンテサンス」のスーシェフを経て、2009年自らの店「フロリレージュ」を開店、2015年に移転。2022年、「世界のベストレストラン50」で30位、「アジアのベストレストラン50」で3位にランキングするほか、ミシュラン東京ガイドで2つ星を獲得。ソムリエ資格を取得するなど、ワインへの造詣も深い。いま、最も注目を浴びているシェフのひとり。

フロリレージュ

<https://www.aoyama-florilege.jp/>

■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イジーヌ、創作フランス料理を、そして専属ソムリエの児島由光がコース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、お客様には料理や飲み物ができあがる過程や直接シェフやソムリエとの対話もお楽しみいただけます。食通の愛読ガイド「ゴ・エ・ミヨ 2022」掲載。



©Shinya Kigure

■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。

<店舗>

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

027-231-4618

<営業時間> ※要予約

・ランチ (土日祝日のみ営業)

12:00-14:30 (最終入店 13:30)

※来店前日 22 時までの予約制

・ディナー (年中無休)

17:30-22:00 (最終入店 19:30)

<URL>

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

<INSTAGRAM>

@shiroiya_the_restaurant

■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

アート・デザイン・サステイナブル「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。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、新築をてがけ、国内外のアーティストやデザイナーが協演したことで話題になり、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、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして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。アートや外気浴を楽しめるフィンランドサウナをはじめ、3 タイプの完全貸切制のサウナもあり、宿泊客、地元のサウナ愛好家に人気です。まちなかに面した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-fArBOuhxru>

■ 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)