

## 白井屋ホテル

ザ・ラウンジがナチュラルワインと美味しいビストロ料理を気軽に楽しめる店にリニューアル！

## 「ワイン&amp;ビストロ 白井屋ザ・ラウンジ」

2023年2月22日（水）オープン

SHIROIYA  
the  
LOUNGE  
*Wine & Bistro*

前橋のアートデステーション「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）のホテルのオールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」が、ワインとビストロ料理を気軽に楽しんでいただける店として、価格帯も見直し、2023年2月22日（水）に生まれ変わります。ナチュラルワインをはじめ、多様なワインを取り揃え、お得なフリーロー（飲み放題）のプランもご用意しています。苺や林檎と鮮やかな野菜を添えたブランチーズのサラダ、ぐるぐる巻きのソーセージ、熱々の海老のアヒージョや迫力の骨付き鶏モモのコンフィを丸ごと載せたマカロニ&チーズ、そしてシメの山椒を効かせたスパイシーなさっぱりパスタなど、いずれもワインがすすむ一皿です。



## ワイン&amp;ビストロ 白井屋ザ・ラウンジ

豊富なナチュラルワインと群馬が誇る地元食材を生かしたヘルシーでこだわりのビストロ料理の数々を、建築家の藤本壮介氏が設計したコンテンポラリーアートと緑あふれる吹き抜けのあるリラックスした環境で、おひとりさまから、お仲間やご家族との集いにいたるまで、お楽しみいただけます。

白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、朝食、昼食、ティータイム、そして夕食のお食事とお飲み物の提供をいたします。ティータイムにはホテル併設のフレッシュフルーツのタルト店「ザ・パティスリー」のおすすめタルト、お食事には「ザ・ベーカリー」の焼きたてパンもご提供しています。居心地の良い空間で、美味しいお酒と笑顔になるお食事でごつろぎのひとときをお過ごしください。

## ■リニューアルオープン

2023年2月22日（水）18:00より

※下記期間中、準備のため営業を停止しております。（ご宿泊のお客様の朝食を除く）

2023年2月16日（木）17:00より2023年2月22日（火）17:00まで

■リニューアルオープン記念**特典** フリーフロー（飲み放題）特別価格

3月19日（日）まで、ディナー時にご来店のお客様にドリンクのフリーフロー3,700円を**3,000円**でご提供します。

■ディナー メニュー 例

<ワイン>



厳選したナチュラルワインを豊富に取り揃えました。

フリーフロー（飲み放題）では、ナチュラルワインを含むさまざまなグラスワインとクラフト生ビール、ウイスキーをはじめ、ノンアルコールのワインやスパークリングなどもお楽しみいただけます。

- ナチュラルワイン グラス 500円～
- ボトルワイン 3,800円～
- クラフト生ビール 700円～

●フリーフロー（飲み放題）： 120分制（ラストオーダー30分前）

<3,700円のフリーフロー>

ナチュラルワインを含む赤ワイン、白ワイン、オレンジワイン、スパークリングワイン、オリジナルウイスキー、クラフト生ビール、クラフトコーラ、ノンアルコールの赤ワイン、白ワイン、ノンアルコールのスパークリングワインからお選びください。

<2,700円のフリーフロー>

ナチュラルワインを含む赤ワイン、白ワイン、オリジナルウイスキー、クラフト生ビール、クラフトコーラ、ノンアルコールの赤ワイン、白ワイン、ノンアルコールのスパークリングワインからお選びください。

<料理>

白井屋サラダ	1,000円
季節のフルーツとブラータチーズのサラダ	1,500円
季節のフルーツと野菜のピクルス	430円
真鯛とグレープフルーツのタルタル	980円
柔らかか鶏ムネ肉のよだれどり	880円
ポテトサラダ アンチョビソース 味玉のせ	680円
HUTTE HAYASHI のぐるぐるソーセージ	1,800円
海老のアヒージョ バケット付き	980円
白井屋ハンバーガー～赤城牛100%～ オニオンリング付き	2,000円
骨付き鶏もも肉のコンフィ マカロニ&チーズ	2,200円
焼きカレーリゾット	1,400円
麻辣ペペロンチーノ	1,600円

■ティータイム メニュー 例

ヴァローナカカオ タルトムースショコラ（1ドリンク付き）	1,600円
※白井屋ザ・パティスリーのタルトやパフェをお飲み物と共に。	

■ランチ メニュー 例

白井屋ハンバーガー～赤城牛100%～ ポテトフライ付き	2,000円
真鯛のポワレ 柑橘クリームソース サラダ・パン or ライスつき	1,900円

■モーニング メニュー

洋食 or 和食	3,300円
----------	--------

※サービス料なし。



## ■ 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

thelounge@shiroiya.com

## ■ 営業時間

&lt;モーニング&gt; 7:00～10:30 (L.O.9:30) 前日 19:00 までの予約制。

&lt;ランチ&gt; 11:30～15:00

&lt;ティータイム&gt; 15:00～17:00

&lt;ディナー&gt; 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

## 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。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氏が改装、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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。「白井屋ザ・ラウンジ」は緑ゆたかな大胆な吹き抜け空間で、オールデイダイニングとして地元の方々からホテルの宿泊客のみならず幅広くご利用いただいています。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」「ザ・ベーカリー」「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。

<https://www.shiroiya.com>

©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-koTKtbzAMC>

## ■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)