

白井屋ザ・レストラン企画 親子で楽しむ食育&創作フランス料理 「GWスペシャル KID'S DAY」 2023年5月5日（金・祝）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、ゴールデンウィークのスペシャル企画として、世界的な美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』掲載の白井屋ザ・レストランの料理を親子でお楽しみいただける「GWスペシャル KID'S DAY」を子供の日、2023年5月5日（金・祝）に開催いたします。普段は13歳以上の年齢制限のある白井屋ホテルのメインダイニングで、地元群馬の素材を生かした料理を小学生のお子様と一緒に召し上がっていただけます。劇場型オープンキッチンで食材が料理に生まれ変わる様子を見ながら、シェフやスタッフと直接会話を交わすことで、あらたな食の体験をしていただけます。



(左)片山ひろ (右)群馬の郷土料理「焼きまんじゅう」を再解釈して「YAKIMANJU」に。©Shinya Kigure

群馬県の自然が育む旬の食材や郷土料理を「上州キューイージュ」（創作フランス料理）として再解釈する白井屋ホテルのメインダイニングのシェフ、片山ひろがレストランを大切なお子様の食育の舞台にみたく、食材や料理の説明もあわせて、1日限りの特別なメニューをご提供します。子供の日思い出づくりに、レストランデビューの機会に、白井屋のKID'S DAYをご活用ください。

白井屋ザ・レストラン企画 親子で楽しむ食育&創作フランス料理 「GWスペシャル KID'S DAY」

■開催日時

2023年5月5日（金・祝）

12:00-14:30（最終入店 13:00）

※前日 22:00 までの予約制

■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 1F

027-231-4618（白井屋ホテル代表）

■内容<KID'S DAY スペシャルコース 5品>

コンソメ ミナルト / OKIRIKOMI / 川魚 / 分かち合い / YAKIMANJU

■ 定員 & 料金

定員 14 名様

大人 1 名様 7,700 円 (税・サ込)

子供 1 名様 5,500 円 (税・サ込)

※子供料金は 6 歳から 12 歳のお子様まで。13 歳以上の方は大人料金をいただきます。

※ご希望のお客様にはドリンクのペアリングもご用意しています。

アルコールペアリング 4 杯 4,950 円 (税・サ込)

ノンアルコールペアリング 4 杯 4,950 円 (税・サ込)

■ ご予約 & お問い合わせ先

KID'S DAY 大人料理 ¥ 7,700

KID'S DAY 子供料理 ¥ 5,500

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve>

027-231-4618 (白井屋ホテル代表)

※ご予約時にアレルギーなどをお知らせください。

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。世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ 2023」掲載。



(左)児島由光 & (右)片山ひろ ©Shinya Kigure

■ 片山ひろ (かたやまひろ)

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 (こじまよしみつ)

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 13:00）

※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）

@shiroiya_the_restaurant

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

©Shinya Kigure

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」は世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ2023」に2年連続掲載されました。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。



©Shinya Kigure

■ 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-CGtgnVcfiw>**■ 白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）