

白井屋ホテル 朝食がアップデート！ 「群馬の朝ごはん」 2024年8月13日（火）提供開始

群馬・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、ホテルの代名詞でもある吹き抜けで楽しむホテルの朝食を、2024年8月13日（火）より新メニューにアップデートします。新しく始まる朝食では、世界的な食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載のメインダイニング「the RESTAURANT」のシェフ片山ひろが、『思い出』をテーマに、「白井屋ホテル」での滞在がゲストにとって忘れられない記憶となるよう思いを込め、群馬の食材をふんだんに使った和食、洋食、さらにお子様プレートをご用意します。宿泊ゲストはもちろん、宿泊なしでもご利用も承っています。



（左） ©Shinya Kigure



（右） ©Katsumasa Tanaka

「群馬の朝ごはん」

新しくなった「群馬の朝ごはん」では、群馬出身のシェフ片山ひろが、大自然に囲まれた群馬の恵みを存分に堪能できるよう、地元素材をふんだんに使ったお食事をご用意しました。片山が幼少期の思い出と共につくった和食、そしてフランス修行時代に思いを馳せた洋食とともに、ご家族と一緒に楽しめるお子様プレートもお楽しみいただけます。建築家、藤本壮介氏による大胆な4層の吹き抜け空間に植栽とアート作品、インテリアの名作が配置された居心地の良い場での朝食をお楽しみください。

●提供場所：

白井屋ホテル 1F 「the LOUNGE」
群馬県前橋市本町 2-2-15

●提供時間：

07:00-10:30 (L.O. 09:30)

※要予約

※宿泊なしの外来のお客様もご利用可能

●料金：3,800円/名（税・サービス料込み）

●メニュー例

＜和食＞

卵焼き

赤城鶏の照り焼き

舞茸の炙り

下仁田納豆(もしくは、厚揚げなど)

オクラ、茗荷、小ネギの薬味

鮭の焼き物

ほうれん草の胡麻和え

お漬物

果実

ご飯

味噌汁



©Shinya Kigure

＜洋食＞

地鶏のオムレツ

ヒュッテハヤシのベーコンとソーセージ

グリーンサラダ

サーモンのソテー

キャベツのピクルス

ぐんま野菜のラタトゥイユ

キュウリのマリネ

フルーツの盛り合わせ

白井屋ザ・ベーカリーのパン

コンソメスープ



©Shinya Kigure

＜お子様プレート＞

地鶏のオムレツ

ヒュッテハヤシのベーコンとソーセージ

ハンバーグ

パンケーキ

グリーンサラダ

フルーツヨーグルト

季節のスープ



©Shinya Kigure

※食材の調達事情によりメニューを変更する場合がございます。

●ご予約方法

お電話もしくはホームページのリンクからご予約ください。

027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

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

※アレルギーのある方は、予約時にお知らせください。

※ご宿泊のお客様はチェックイン時に朝食の有無、時間帯を確認させていただきます。

※ご宿泊のお客様以外も事前予約の上、ご利用いただけます。



●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、地元群馬に自身のレストランを開業。起業家を育成するビジネススクール 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、国内外の名店での研鑽を経て、白井屋ホテルのメインダイニング「the RESTAURANT」のシェフに就任。

©Shoko Takayasu

●片山ひろからのメッセージ

群馬の朝ごはん

和食は、幼少期の『思い出』の献立です。

炊き立てのご飯、

身も心も温める味噌汁

祖母の作った卵焼き、

母から受け継いだ糠漬け、

地元食材をふんだんに使った副菜、

丁寧さ、愛情を感じる大切な記憶です。

洋食は、フランス修業時代の『思い出』のメニューです。

滋味深いブイヨン、

新鮮な野菜のソテーやマリネ、

こだわりのハムやソーセージ、

焼きたてのパン

手間暇かけた、シンプルかつエレガントな朝の始まりです。

白井屋ホテルが

皆様の『思い出』になることを願って。

白井屋ザ・ラウンジ

日本を代表する建築家の藤本壮介氏が設計した、大胆な4層の吹き抜けや螺旋階段があり、トップライトからは燦々と光が降り注ぐ緑ゆたかな空間です。まるで美術館のサロンのように、世界的なアーティストによるさまざまなコンテンポラリーアートを愛でながら、スタインウェイのピアノ自動演奏やライブ演奏をはじめ、世界中のインテリアも楽しめる場です。前橋のまちのリビングとして、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、多様な飲食の機会にご利用いただけます。朝食（要予約）、昼食、ティータイム営業。夕方17時からはアートラウンジとして、ご宿泊のお客様はアート作品の色の移り変わりを楽しみながら、無料で自由にお飲み物などをお召し上がりいただけます。



©Shinya Kigure

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

アートデスティネーション「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となり、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。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載。2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。



©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-R2FqskVj1g>

■白井屋ホテルお問い合わせ先
info@shiroiya.com
027-231-4618（代表番号）