

白井屋ホテル 創業 40 年を超える老舗グランメゾンとのコラボレーション**正統派フレンチとイノベティブフレンチの饗宴****「アピシウス 4 代目シェフ森山順一 at SHIROIYA」****2024年11月14日（木）開催**

群馬・前橋のアートデステイネーション「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、総支配人：堀口大樹）は、創業 40 年を超える老舗グランメゾン、日本のフランス料理会を牽引し続ける「アピシウス」（東京都千代田区）の 4 代目シェフ、森山順一氏を迎え、白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」のシェフの片山ひろとのコラボレーション「アピシウス 4 代目シェフ森山順一 at SHIROIYA」を 2024 年 11 月 14 日（木）に開催します。それぞれのシェフのシグネチャーディッシュの饗宴と共に、世界の現代アートの名作を集めた美術館のようなホテルでの滞在をお楽しみください。



（左）アピシウス 森山順一シェフ （右）白井屋ザ・レストラン 片山ひろシェフ

「アピシウス 4 代目シェフ 森山順一 at SHIROIYA」

正統派フランス料理の「最高の一皿」を生み出すために妥協を許さない食材へのこだわりと代々引き継がれてきた「アピシウス」の伝統レシピを大切に継承している 4 代目シェフ、森山順一氏のシグネチャーディッシュ、群馬の大自然に育まれた素材を使って郷土料理を再構築した片山ひろシェフのイノヴェティブなスペシャリテをご堪能ください。

■日程

チェックイン：2024年11月14日（木）

チェックアウト：2024年11月15日（金）

※ディナー：2024年11月14日（木）19:00より

※宿泊を伴わないディナーのみの参加も可

■場所

白井屋ホテル
群馬県前橋市本町 2-2-15
027-231-4618
<https://www.shiroiya.com/>

■定員

15名
※13歳以上のお客様対象のプログラムです。



©Shinya Kigure

■ご宿泊プラン <11月14日（木）限定 1泊ディナー付き> ご予約リンク

◎「アビシウス 4代目シェフ森山順一 at SHIROIYA」1室1名様ご宿泊プラン【11月14日（木）限定イベント】
ご利用料金 71,900円/名（ドリンク代別途、税・サービス料込み）

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=6707d55aae7b8e04d503bb97

◎「アビシウス 4代目シェフ森山順一 at SHIROIYA」1室2名様ご宿泊プラン【11月14日（木）限定イベント】
ご利用料金 53,450円/名（2名様合計 106,900円）（ドリンク代別途、税・サービス料込み）

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=6707ceaf1c4dc58b9aecbee7

※白井屋ホテルのご宿泊付き

※「白井屋ザ・レストラン」でのディナー付き

※お部屋はデラックスタイプをご用意します。他のお部屋タイプをご希望の方は、別途お問い合わせください。

※チェックイン：15:00～ チェックアウト：～11:00



©Shinya Kigure

■ディナーのみのご予約リンク

◎「アビシウス 4代目シェフ森山順一 at SHIROIYA」ディナー【11月14日（木）限定イベント】
ご利用料金 料理：33,000円/名 アルコールペアリング：22,000円 ノンアルコールペアリング：11,000円
（税・サービス料込み）

https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-restaurant/reserve?menu_items%5B%5D=670765c311a7e1f66b8c1cf1

※ディナーのみのご予約は下記メールアドレスからも承ります。

メール：therestaurant@shiroiya.com

■内容

料理 8品前後

前菜①：【アピシウス】 雲丹とキャビア・カリフラワーのムースコンソメゼリー寄せ

前菜②：【白井屋ザ・レストラン】 農園より 季節の野菜の一皿

スープ：【アピシウス】 小笠原産母島の青海亀のコンソメスープ シェリー風味

魚：【白井屋ザ・レストラン】 まえばしヒラメのムニエル

肉：【アピシウス】 赤城和牛挽き肉の半生ステーキ ビトーク 小松姫バターライス添え

デザート：【アピシウス】 モンブラン

ミニアルディーズ：【白井屋ザ・レストラン】 & 【アピシウス】

ドリンク 5杯前後

※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。

※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。

■キャンセルポリシー

7日前 30% / 前日 50% / 当日 100%

■お問い合わせ先

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

メール：info@shiroiya.com

アピシウス 4代目シェフ 森山順一

高校卒業後、故郷宮崎県のフェニックスリゾート（現：ホテル日南北郷リゾート）に勤務。その後知人の紹介により1998年にアピシウスへ入社し、地道に経験を積む。2013年副料理長に就任。そして2024年8月、総料理長に就任。「ソースにゴールは無い」と語るシェフ渾身のメインディッシュはこれぞフランス料理という記憶に残る逸品です。

<https://www.apicius.co.jp/>

白井屋ザ・レストラン 片山ひろ

1985年生まれ、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。「フロリレンジュ」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。地元食材にこだわり、郷土料理などを再構築した料理を提供。白井屋ホテルの「the LOUNGE」、「the PATISSERIE」、「the BAKERY」の指揮もとり、新たな食体験、メニューの考案をてがける。



©Shoko Takayasu ©Shinya Kigure

白井屋ザ・レストラン

世界的美食ガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている白井屋ホテルのメインダイニング。タッグを組むのは、国内外の名店で経験を積んだ群馬出身のシェフ片山ひろとソムリエ児島由光。“上州キューズ”を掲げ、大自然に恵まれた群馬の食材をふんだんに取り入れながら、伝統的な郷土料理などからインスパイアされたクリエイティビティ溢れるコースメニューを提供します。

■店舗概要

店舗：白井屋ザ・レストラン

住所：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F

電話番号：027-231-4618

URL：<https://www.shiroiya.com/dine/>

INSTAGRAM：shiroiya_the_restaurant

営業時間：*金・土・祝前日は2部制

金・土・祝前日 17:00-19:30 / 20:00-22:30

月・木・日・祝日 18:00-22:00（最終入店 19:30）

年中無休

席数：14席



（左）シェフ：片山ひろ （右）ソムリエ：児島由光 ©Shoko Takayasu

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

ART DESTINATION

五感を刺激するインスピレーションに満ちたアートデスティネーション

かつて前橋にあった老舗旅館が、創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、世界的クリエイターが手がける幻想的な“光のアート”や2つと同じデザインのないゲストルーム。世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている併設のレストランでは、ミシュラン2つ星「フロリレージュ」をはじめとする国内外の名店で経験を積んだシェフとソムリエが織りなすクリエイティビティ溢れる食体験を通じて、大自然に恵まれた群馬の魅力をお届けします。敷地内には、パティスリー、バー、ラウンジ、茶室、さらには個室サウナまで併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。

ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界ベストホテル39」に選出。



©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-xa0uqhoCKm>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)