

白井屋ホテルのアートと美食のクリスマス 2024

「前橋のまちをやさしく灯すアートイルミネーションと美食を楽しむ白井屋ホテルのクリスマス」

群馬県前橋市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、総支配人：堀口大樹）は、クリスマスに恒例のアートイルミネーションと美食を心ゆくまで楽しんでいただく特別なプログラムをご用意しました。今年のアートイルミネーションをてがけるのは、地元前橋出身のアーティスト、小野田賢三氏。白井屋ホテルの客室やエレベーターにも作品が展示されている小野田氏が『リヒトゥン：光の場所』というテーマのもと、白井屋ホテルの緑の丘をやさしく照らします。

世界的な食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろが織りなすクリスマスの特別なディナー付きの宿泊プランをはじめ、思わず写真におさめたいくなるような愛らしく、そして上質なクリスマスケーキの数々など、最高のクリスマスや思い出深い冬のひとときをお過ごしいただく機会です。アートと美食のデスティネーション、緑ゆたかな美術館のような白井屋ホテルでのクリスマスをお楽しみください。



白井屋 x 小野田賢三 | アートイルミネーション 2024 『リヒトゥン：光の場所』

白井屋ホテルの周年記念として毎年開催しているアートイルミネーション。前橋のまちなかの冬の風物詩となるよう、これまでさまざまなアーティストとコラボレーションしてまいりました。今年は、地元出身、光やデジタルを駆使した作品をつくり、海外でも活躍の著しい小野田賢三氏が『リヒトゥン：光の場所』と題した光のインスタレーションを白井屋ホテルのグリーントワーに展開。

■実施期間：2024年11月15日（金） - 2025年1月9日（木） 予定

■会場：白井屋ホテル 群馬県前橋市本町 2-15-15 馬場川通り沿い

■展示内容

この冬、白井屋ホテルのグリーントワーの緑の丘は、やわらかな LED の光でふわっと浮き上がり、色とりどりのこもれびのような光だまりが出現します。まるでパウル・クレーの色彩論を光に置き換えたようなインスタレーションです。リヒトゥン（Lichtung）とは、ドイツ語で森の中で樹木を間伐したところに日の光が差し込む空き地を意味し、小野田氏はその空間感を白井屋でつくりあげます。さらに散策が楽しくなった前橋のまちなかをそぞろ歩きする際、ふと足をとめて、やわらかな光を纏ったグリーントワーの姿をお楽しみください。



「冬の前橋の乾いた風も暖かく包み込めるような優しい光の場所になったら良いのですが、。ぜひお越しになりご覧ください。」

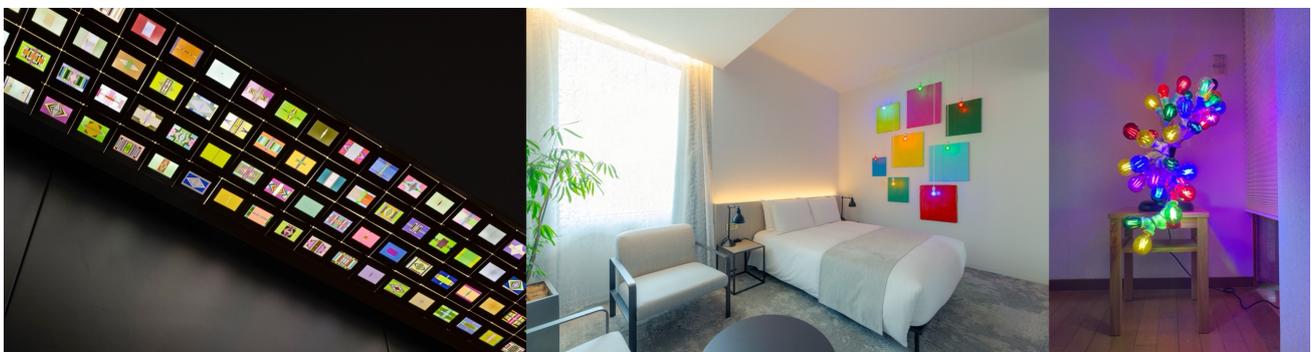
小野田賢三

※期間中には白井屋ホテルのフロントに小野田氏の色電球を使った『スピーチバルーン』も展示いたします。

**■小野田賢三**

1961年、群馬県前橋市生まれ。大阪芸術大学芸術計画学科音響専攻、中退。40代を過ぎてからアーティストとしての活動始める。それ以前は、NTTのエンジニアとして長年働くなど、技術者として培った音響やコンピューターシステムの知識が作品の背景にある。主な参加グループ展に、2008年「PARKHAUS」(クストハレデュッセルドルフ、ドイツ)、2009年「静寂と色彩 : 月光のアフタマンス」(DIC川村記念美術館、千葉)、2013年「カゼイロハナ 未来への対話」(アーツ前橋、群馬)などがある。主な個展に、2020年「Here, There and Everywhere」(Dimensions Art Center、重慶)、2024年「Lichtung - Clearing」(Hebel_121、バーゼル)などがある。作家自ら自身の作品を「ミニマリズム」と評すように、最小限の音や色彩の動きを利用して人間のさまざまな知覚を問い直す作品群は、ジョン・ケージの影響も見て取ることができる。

※白井屋ホテルの客室、エレベーター内に作品が常設展示されている。



左から 白井屋ホテルエレベーター『Parade (on film)』 ©Shinya Kigure / 白井屋ホテル客室『Nothing but flowers』 ©Takeo Watanabe / 白井屋ホテルフロント 期間限定展示『スピーチバルーン』

※白井屋ホテルのアートイルミネーションでは、これまでに鬼頭健吾氏（2021）、小金沢健人氏（2022）、三家俊彦氏（2023）の作品を展示してまいりました。

白井屋ザ・レストラン クリスマス限定メニュー

■ 白井屋ザ・レストラン クリスマス限定ディナーコース

白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」シェフの片山ひろがクリスマスにご用意するのは、10品前後の料理で魅了する特別仕立ての上州キューピーです。オープンキッチンでシェフやソムリエとの会話を楽しみながら格別のクリスマスをお過ごしください。

■ 日程

2024年12月21日(土) - 12月25日(水)

※時間帯につきましては、予約サイトにてご確認ください。

※要予約

■ 場所

白井屋ザ・レストラン

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル内

電話：027-231-4618



白井屋ザ・レストラン©Shinya Kigure

■ 内容

世界的な食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろが織りなす地元食材を活かしたクリスマス限定のメニューをご提供します。赤城牛の前菜や、上州地鶏の丸焼きなどクリスマスにふさわしい料理とソムリエの児島由光が考案するドリンクペアリングと共にお楽しみください。

■ 料金

コース10皿前後 20,000円/名(サ別)

アルコールドリンクペアリング7杯 12,000円/名(サ別)

ノンアルコールドリンクペアリング7杯 12,000円/名(サ別)

■ ご予約 & お問い合わせ先

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

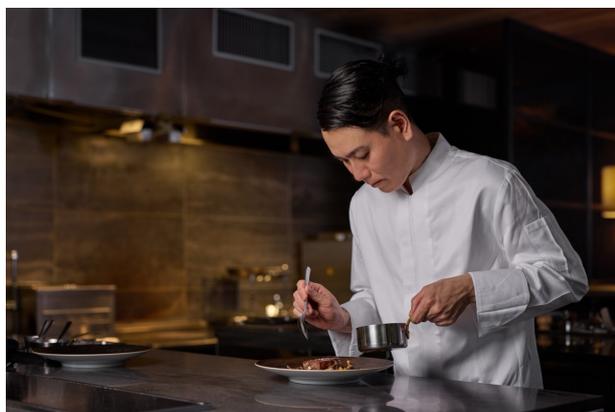
詳しくは、予約サイトをご覧ください。

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

メール：therestaurant@shiroiya.com

電話：027-231-4618(白井屋ホテル代表番号)

※キャンセルポリシー：3日前 30% / 前日 50% / 当日 100%



左：片山ひろ 右：児島由光 ©Shoko Takayasu

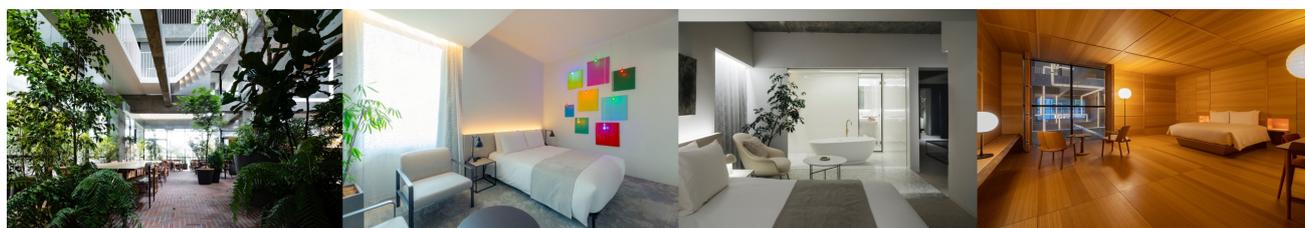
白井屋ホテル クリスマス限定 2食付き宿泊プラン ザ・レストランでのディナー

白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」の特別ディナー、オールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」の朝食付きのクリスマスの限定宿泊プランです。屋外のアートイルミネーションをはじめ、ザ・ラウンジの期間限定特別アート展示など、緑あふれる美術館のようなホテルでさまざまなアート作品と極上の食事を堪能できる、聖なる日の特別な宿泊プランです。

- 期間 2024年12月21日（土）～12月25日（水）
- 内容 「ザ・レストラン」でのディナー&「ザ・ラウンジ」での朝食付の宿泊プラン
- 料金 45,000円より（1室2名ご利用1名様料金）

※宿泊プランについて詳しくはこちらをご覧ください。

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



左から 白井屋ザ・ラウンジ ©Shinya Kigure / 客室 ©Takeo Watanabe / 客室 ©Shinya Kigure / 客室 ©Shinya Kigure

白井屋ホテルのクリスマスケーキ

白井屋ザ・パティスリーがお届けするクリスマスケーキは、店頭またはオンラインにて事前予約を承ります。小さな工房でパティシエたちが心をこめてひとつひとつ手作りで完成させます。今年も人気のシュトーレンを販売いたします。大切なご家族やお仲間と共に、もしくは贈り物として、ご自分へのご褒美として、贅沢なクリスマスをお過ごしください。



■ご予約方法&受渡方法

予約受付：12月15日（日）まで

店舗でのご予約：10:00-18:00（月曜日を除く）

ウェブでのご予約：<https://www.shiroiya.com/dine/patisserie/>

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

お支払い方法：事前支払い（ウェブではクレジットカード決済）

受け渡し方法：店舗にて12月21日（土）-12月25日（水）10:00-17:45

※クリスマスケーキにはギフト用紙袋もご用意いたします。

※クリスマスケーキは数量限定です。予約数が上限に達した場合は、受付を締め切らせていただきます。

※ご予約の変更は、12月15日（日）18:00までにご連絡ください。一度キャンセル後、再予約が必要です。

※予約締め切り後のキャンセルによるご返金はいたしかねます。

※キャンドルをご希望の方は、お受け取り時にスタッフまでお申し付けください。

※天候や農作物の入荷状況により、事前の告知なく商品内容が一部変更される場合がございます。

◎ 苺のクリスマスタルト



群馬が誇るブランド苺、新鮮な『やよいひめ』をたっぷり飾った、クリスマスにぴったりの贅沢タルト。地元の牛乳と卵でつくったカスタードと甘くて食べ応えのある苺、サクサクの生地のハーモニーをお楽しみください。ザ・パティスリー不動の人気ナンバーワンタルトです。

5寸（15cm）6,000円（税込）

8寸（24cm）9,800円（税込）

©Yusuke Kagayama

◎ 生チョコショートなタルト



ミルクィでまろやかな味の北欧のオーガニックチョコを厳選しました。甘さをおさえた大人味のチョコレートの生地、ふわふわのチョコレートムース、そしてパリッとしたチョコレートの食感などが一緒に楽しめる、チョコレート好きのためのタルトです。

小（11cm x 12cm）4,000円（税込）

大（16cm x 17cm）7,000円（税込）

©Yusuke Kagayama

◎ ブッシュドノエルモンブラン



サクサクのシュクレ生地にアーモンドパウダー入りのロールケーキをのせ、ホクホクした栗のクリームを絞り出し、栗の渋皮煮とひいらぎ形のチョコで仕上げました。ロールケーキには栗のムース、アールグレイの生チョコを挟み、香りの余韻が楽しめます。

14.5cm 6,000円

©Yusuke Kagayama

◎ふんわりスフレチーズ



ザ・パティスリーのパティシエ“いちおし”のスフレチーズ。シンプルながらどこか懐かしさも彷彿する、その奥深い味わいが食後の満足感を増します。ほどよいチーズの酸味とふんわりした食感のバランスが絶妙で、ふだんデザートを食べない方にもおすすめのタルトです。

6寸（18cm）5,000円

©Yusuke Kagayama

◎シュトーレン



クリスマスには欠かせない限定品です。2ヶ月ほどラム酒に漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷり使用しました。クリスマスの日まで薄くスライスしたシュトーレンを毎日召し上がりながら、熟成していく味の変化をお楽しみください。

販売期間：12月1日（日） - 12月25日（水）

※数量限定のため、売り切れになる場合がございます。

小 2,200円（税込）

大 3,700円（税込）

©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーは素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。季節のフルーツタルトと定番タルトのほか、焼き菓子、クッキー缶、アイスクリーム（季節限定）なども販売しています。一部、群馬の人気マスコット、ぐんまちゃん熨斗のパッケージをあしらった、群馬の食素材を活かした焼き菓子もございます。焼き菓子、クッキー缶はオンラインショップでもお買い求めいただけます。

©Shinya Kigure



■店舗情報

名称：白井屋 ザ・パティスリー（SHIROIYA the PATISSERIE）

用途：フルーツタルト、洋菓子店

所在地：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル敷地内（馬場川通り沿い）

電話：027-231-2020

URL: https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie

INSTAGRAM: @shiroiya_the_patisserie

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日（祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み）

オープン：2021年2月12日（金）

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美術館のようなホテル

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、ベーカリー、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-7l0XTIBjWR>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）