

白井屋ホテル x 秋間梅林（群馬県安中市）

**期間限定「秋間梅林の梅 メニューフェア」**

2025年1月24日（金） - 2月23日（日）

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）では、「ぐんま三大梅林」のひとつ、秋間梅林で収穫し、農家の方々が代々受け継いできた丁寧な製法で作った梅製品を使った期間限定のコラボレーションメニューを2025年1月24日（金）から2月23日（日）までご提供します。白井屋ホテルのヘッドシェフ片山ひろがメインダイニングの「ザ・レストラン」とカフェラウンジの「ザ・ラウンジ」にて、地元のブランド牛、赤城牛と秋間の梅を合わせたメニューをご用意しています。



秋間梅林では、2月下旬から週末を中心にキッチンカーが集まり、様々なイベントが開催されます。白井屋ホテルの片山ひろが監修した梅の料理も売店で提供される予定です。春をひとあし早く感じる秋間梅林のグルメと散策もお楽しみください。

**期間限定「秋間梅林の梅 メニューフェア」**

地元群馬の味覚のコラボレーションとして、白井屋ホテルでは秋間の梅とブランド牛の赤城牛を組み合わせました。世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載の白井屋ザ・レストランのヘッドシェフ、片山ひろが農家の方々の思いを大切にしながら、新たな味を探求しました。

**【白井屋ザ・レストラン】**

赤城牛のロースト 秋間の梅ソース \*コースのメイン料理です。



ディナーコース 16,500円（税込、サービス料別）

梅を裏漉しして、コクのある黒にんにくと合わせた酸味をほのかに感じられるソースが、麩の香りをまとわせた赤城牛のローストの味わいを引き立てます。

## ■提供時間

金・土・祝前日 17:00～19:30 / 20:00～22:30  
(2部制)

月～木・日・祝日 18:00～22:00

(最終入店 19:30)

※要予約 &amp; 年中無休

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

住所：群馬県前橋市本町 2-2-15

電話番号：027-231-4618

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

## 【白井屋ザ・ラウンジ】

秋間の梅バーグプレート \*ランチでご提供します。



2,480円（税込、サービス料込み）

※スープ、サラダ、パン or ライス付き

赤城牛 100%のハンバーグにデミグラスソースをかけ、さらに裏漉しした梅干しと梅ジャムを合わせ、エシャロットの香りを加えた特製梅ソースでトッピング。

■提供時間

11:30-14:30（最終入店 14:00）

※混み合うことがございますので、ご予約をおすすめします。

※年中無休

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル

住所：群馬県前橋市本町 2-2-15

電話番号：027-231-4618

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

## 秋間梅林

秋間梅林では2025年2月下旬から3月下旬にかけて、丘陵の一面に紅白梅が咲き誇り、春の香りも楽しめます。売店では、片山ひろが監修した梅を使った一品も提供されます。

■秋間梅林

住所：群馬県安中市西上秋間 670 付近

電話番号：027-382-1111

<https://akimabairin.com/>

## 片山ひろ

群馬県出身。「帝国ホテル」でキャリアをスタートさせ、国内外の名店で研鑽を積み、2020年12月開業の白井屋ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」シェフ就任。以来、3年連続して世界的食のガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」に紹介される。群馬の大自然に育まれた食材に焦点を当て、イノベーティブなフレンチをベースに郷土料理を新たな解釈で提供するなど、「上州キュイジーヌ」を世界に向けて発信している。



©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美術館のようなホテル

群馬県前橋の老舗旅館が創業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”があり、異なるアート作品が展示されているゲストルームをはじめ、多様な現代アートやデザインを楽しめます。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、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3タイプの個室サウナを併設し、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。2025年12月、白井屋ホテルは5周年を迎えます。



©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-m4X5S5YPIX>

#### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）