

## 白井屋ホテル the PÂTISSERIE

### 「父の日限定 スペシャルタルト：タルトオペラ」と初夏のフルーツタルト3種のご案内

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、同社のフルーツタルトの専門店 SHIROIYA the PÂTISSERIE（白井屋 ザ・パティスリー）にて、父の日限定のスペシャルタルトを期間限定で販売します。また、初夏にあわせた新たなフルーツタルト3種の販売を開始します。アシェットデセール（その場でつくる盛皿デザート）で知られる、東京青山のオーナーパティシエの延命寺美也（えんめいじみや）が父の日に合わせて家族みなさまで楽しめるレシピを考えました。季節のタルトも旬のフルーツ満載です。

#### the PÂTISSERIE 父の日スペシャル「タルトオペラ」

パリのオペラ座をイメージしてつくられたフランスの伝統菓子「オペラ」を軽やかなタルト仕立てにした白井屋オリジナル。父の日のために、チョコレートアーモンドクリーム、スパイスの利いたチョコレートガナッシュ、コーヒームースを重ね、ヘーゼルナッツ、コーヒー豆のチョコ、そしてちょっと贅沢な金箔で父の日を演出します。



#### ■パティシエ 延命寺美也

2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした SHIROIYA the PÂTISSERIE の監修をてがける延命寺美也は、パリ（フレデリック・カッセル）や、その他名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKI Sur La Mer」や「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より東京青山にアシェットデセール専門店「EMME」設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。NHK「美の壺」にも出演。



「フランスではポピュラーな組み合わせのチョコレートとコーヒーは濃厚なイメージですが、ムースタルトに変更して、軽く食べられるようにお作りしました。父の日なので、甘いものが苦手な男性でもピターな味わいと少しスパイスなアクセントをより楽しんでいただけるのでは、と思っています。もちろん甘いもの好きの方にもおすすめしたいスイーツです。」 延命寺美也

#### 【父の日スペシャル：タルトオペラ】

##### ■販売期間

2021年6月8日～6月20日（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は6月18日まで。

##### ■価格

1ピース 900円

1ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込



### the PATISSERIE 初夏のフルーツタルト3種

みずみずしいフルーツが目眩しい季節の到来です。白井屋ザ・パティスリーでは、旬の国産さくらんぼ、完熟メロン、アメリカンチェリーのタルトをご用意しました。

【国産さくらんぼのタルト】※仕入れ状況により紅秀峰もしくは佐藤錦を厳選。

この時期一番美味しい大粒国産さくらんぼをぎっしりとコクのあるカスタードの上にあしらい、ピスタチオで風味と彩りを。さわやかなさくらんぼの風味とクリームとの組み合わせで、やさしい味のタルトが生まれました。



#### ■販売期間：

2021年6月1日～6月30日まで（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約6月27日まで。

#### ■価格：

1ピース 1,600円

1ホール 12,500円

※税込、箱代・袋代込



#### 【完熟メロンのタルト】

甘い完熟メロンをお花のようにアレンジしました。フレッシュメロンの果汁をたっぷり染み込ませたスポンジ生地にコクのあるクリームをのせ、中にもフレッシュメロンをしのばせて、サクサクのプリゼ生地と一緒にいただく贅沢なタルトです。



#### ■販売期間：

2021年7月31日まで（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は7月29日まで。

#### ■価格：

1ピース 1,100円

1ホール 8,300円

※税込、箱代・袋代込



【アメリカンチェリーのタルト】

甘みと酸味のバランスが良いアメリカンチェリーを厳選し、ひとつひとつ丁寧に種を取り、花びらのようにタルト生地に並べました。少し甘みをきかせて香ばしくサクサクに仕上げた生地は、アメリカンチェリーや中に入っているアーモンドクリームやカスタードクリームと相性が抜群です。アメリカンチェリーというじっくり焼き上げたスイーツがメジャーですが、白井屋のフレッシュなタルトは他ではなかなか味わえない絶品です。



■販売期間：

2021年7月31日まで（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

※販売期間は食材の仕入れ状況により変更する場合がございます。

■価格：

1ピース 900円

1ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込



■ご予約 & お問い合わせ先

SHIROIYA the PÂTISSERIE（白井屋 ザ・パティスリー）

電話：027-231-2020

URL: [https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/patisserie](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

■店舗情報

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

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](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

INSTAGRAM: @shiroiya\_the\_patisserie\_

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日定休（祭日月曜日は営業、翌火曜日が定休）

オープン：2021年2月12日（金）



■メディアお問い合わせ先

[pr@shiroiya.com](mailto:pr@shiroiya.com)

070-3858-7580（PR 担当：守田美奈子）

画像リンク：<https://we.tl/t-pCHNIWw5ye>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

[info@shiroiya.com](mailto:info@shiroiya.com)

027-231-4618（代表番号）