

白井屋ザ・レストラン 人気パティシエ 延命寺美也のアシェットデセール

「EMME at SHIROIYA」 Vol.2

2022年8月29日（月） & 8月30日（火）開催

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、ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」にて、今年の2月に好評を博した「EMME at SHIROIYA」第2弾を開催します。

東京・青山の人気店「EMME（エンメ）」のオーナー・パティシエ、延命寺美也（えんめいじみや）氏を招き、白井屋のためだけのアシェットデセール（皿盛りデザート）を中心に、白井屋のシェフ片山ひろが提唱する地元の食材を生かした上州キューズも加えたコースメニューをお客様の目の前でご提供します。



©Fumie Amino



©Fumie Amino

前回の「EMME at SHIROIYA」には地元のスイーツグルメだけでなく、都内からもファンの方々が集うほどの盛況でしたので、今回は2日間にわたり開催することにいたしました。

東京・青山にある「EMME」は、フランスや東京の名店で修行したパティシエの延命寺美也氏とソムリエの延命寺信一氏によるアシェットデセールとワインバーのお店として2019年のオープン以来話題を集めています。延命寺美也氏による繊細で奥深い味わいのその場でつくるデザートと群馬食材が会うことにより生まれる特別コースをお楽しみいただきます。参加者のみなさまにはお土産もご用意いたします。

人気パティシエ延命寺美也がお届けするアシェットデセール 「EMME at SHIROIYA」 Vol.2

概要

■開催日

2022年8月29日(月) & 8月30日(火)

◎第1部

11:30-13:30

◎第2部

13:30-15:00

■開催場所

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 1階

■定員 & 料金

定員各14名

1名さま 7,700円(サービス料込み)

*ご希望のお客様にはドリンクのペアリングもご用意しています。

アルコールペアリング 4杯 4,950円(サービス料込み)

ノンアルコールペアリング 4杯 4,950円(サービス料込み)

■メニュー

・スターター

・デザート3種

・ミニアルティーズ(食後の小菓子)

・コーヒー/紅茶

*スイーツだけではなく塩味も楽しめるコースメニューです。

*地元の食材のあらたな味わいとのお会いもご堪能ください。

■ご予約 & お問い合わせ先

白井屋ホテル 電話番号: 027-231-4618

メール: therestaurant@shiroiya.com

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

■延命寺美也



パリ〈フレデリック・カッセル〉をはじめ、その他名店での修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「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」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」に出展するほか、NHK「美の壺」にも出演。2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした白井屋ザ・パティスリーの監修も手がける。2021年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」も考案。

©Fumie Amino

■ 白井屋ザ・レストラン

白井屋ザ・レストラン（SHIROIYA the RESTAURANT）では、群馬出身のシェフ、片山ひろが「アジアのベスト50」において3位に選ばれた東京青山のミシュラン2つ星、「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理をご提供。料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングを専属ソムリエがご用意しています。オープンキッチンの劇場型空間のため、間近で料理ができる様子を鑑賞しながら、直接シェフやソムリエと素材、料理、ドリンクなどについての会話をお楽しみいただけます。食通が愛読するガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載。



©Shinya Kigure

■ 白井屋ホテル

アートデステイネーション、白井屋ホテルは、群馬県前橋市の活性化に貢献し、まちのリビングとなるべく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になり、世界のメディアから賞を受賞。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食など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、あらたな文化がめぶく場を提供しています。ホテル敷地内馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



©Ben Richards

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■ 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-TKTYeTM6QE>

■ ホテルご利用のお問い合わせ先

info@shiroiya.com

白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)