

白井屋ホテル「ザ・パティスリー」の真夏のフルーツタルト 「ショコラトロピカル」&「桃と紅茶」&「シャインマスカット」のタルト 2022年8月2日（火）販売開始

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、ホテル敷地内の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」にて、東京青山の話題のアシェットデセール店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也監修による真夏のフルーツタルトの販売を2022年8月2日（火）より開始します。灼熱の太陽を浴びる季節にぴったりな夏の彩り満載の「ショコラトロピカルタルト」、ピーチメルバを彷彿させる「桃と紅茶のタルト」、そしてザ・パティスリーの人気商品「シャインマスカットのタルト」3種をみなさまにお届けします。



©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー、真夏のフルーツタルト

◎ショコラトロピカルタルト

香ばしいチョコレートのサクサクタルトになめらかでしっとりしたチョコレートアーモンドクリームを乗せ、さらにミルクチョコレートの軽やかなムースにトロピカルフルーツのジュレを合わせました。目にも鮮やかなマンゴーとパイナップル、そしてカカオニブで飾り付けました。太陽の恵みを凝縮した夏のフルーツとチョコレートで、元気いっぱいな夏をお過ごしください。

- 予約受付：ホール 2022年9月28日（水）まで
- 予約受付：ピース 2022年9月29日（木）まで
- 販売期間：2022年8月2日（火）から2022年9月30日（金）まで



- ピース：900円
- ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「チョコレートは大好きだけど、重いチョコレートは苦手。そんな方にピッタリの夏のチョコレートタルトです。エキゾチックなフルーツとチョコレートは実は産地や気候も同じで相性抜群！マンゴーやパイナップルの芳醇な味わいと、ミルクチョコレートの甘くて軽いムースはフォークが止まらなくなる味わいです。」 by 延命寺美也

◎桃と紅茶のタルト

軽やかな食感のタルト生地にベリーのジュレとダージリンの紅茶のムース、ピーチの風味豊かなしっとりとしたスポンジを重ねました。フレッシュの桃、コンポートの桃 2 種類を使った贅沢な桃づくしのタルトです。フランス料理界の巨匠オーギュスト・エスコフィエが考案したピーチメルバをイメージしています。



- 予約受付：ホール 2022年9月28日（水）まで
- 予約受付：ピース 2022年9月29日（木）まで
- 販売期間：2022年8月2日（火）から2022年9月30日（金）まで



- ピース：900円
- ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「大好きな桃を違ったスタイルで味わっていただきたく作ったタルトです。"ピーチメルバ"というフランスの伝統的なデザートイメージしました。ベリーの酸味と紅茶の芳醇な香り、桃の甘いコンポートとジューシーなフレッシュの桃を乗せた華やかなタルトです。女性らしい見た目でも、お持たせにもピッタリです！」 by 延命寺美也

◎シャインマスカットのタルト

ザ・パティスリー人気の夏の定番タルトです。ヴァニラをふんだんに使ったコクのある自慢のカスタードとフロマージュブランのクリームを軽やかなタルト生地に乗せ、大粒のきらきら輝くシャインマスカットをぎっしり乗せました。爽やかな香りのみずみずしいシャインマスカットとクリームのハーモニーをお楽しみください。



- 予約受付：ホール 2022年10月28日（金）まで
- 予約受付：ピース 2022年10月29日（土）まで
- 販売期間：2022年8月2日（火）から2022年10月30日（日）まで



- ピース：1,100円
- ホール：8,300円

©Shinya Kigure

「人気のシャインマスカットはパティスリーの代表的なタルトです。サクサクの生地にかスタードのコク、フロマージュブランの酸味とジューシーなシャインマスカットが一つになります。シャインマスカットの美味しさを存分に味わってもらえるタルトです。カスタードとフロマージュブランを2層にして、甘さや酸味もバランスよくお作りしました。」 by 延命寺美也

.....

■予約受付（オンライン、電話、店舗にてご予約を承ります。）

タルトのピースは前日の18時、ホールは2日前の18時まで。

※電話でのご予約は、ホールのみ承ります。

白井屋ザ・パティスリー 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）

電話番号：027-231-2020

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

■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）



©Shinya Kigure



■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。2022年8月29日、30日には白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」にて、延命寺美也さんとシェフ片山ひろの饗宴「EMME at SHIROIYA」を開催し、デザートのコースメニューをお楽しみいただけます。

©Fumie Amino

■白井屋ホテル

アートデステーション「白井屋ホテル」は、群馬県前橋市の活性化に貢献することを目的に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、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぶく場を提供しています。ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ヒロがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は2022年3月「ゴ・エ・ミヨ2022」に掲載されました。オールデイダイニングの「白井屋ザ・ラウンジ」には、スタインウェイ&サンズ「SPIRIO | r（スピリオ・アール）」を設置し、著名ピアニストの演奏会を開催するほか、地元ピアニストによる演奏、自動演奏を定期的を実施しています。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中で極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。アートや外気浴を楽しめるフィンランドサウナをはじめ、3タイプの完全貸切制のサウナもあり、宿泊客、地元のサウナ愛好家に人気です。まちなかに面した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、まちなかの界限として賑わいをみせています。



©Shinya Kigure

※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）を推進し、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-JFS3vB1J5n>

■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)