

白井屋ホテル パティシエ・延命寺美也の秋の芳醇スイーツ

「和栗のモンブランタルト」「無花果のタルト」

「和栗と葡萄のモンブランパフェ」「無花果とアールグレイなパフェ」

「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ 1周年記念：コーヒーとグレープフルーツのタルト」

2022年9月・10月 順次発売

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」の監修を担う東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也がつくったタルトやパフェの新作を同店ならびにホテルのオールデイダイニング「白井屋ザ・ラウンジ」にて提供いたします。秋の芳醇なフルーツをふんだんにあしらったタルトやパフェのほか、昨年9月17日に白井屋ホテル敷地内にオープンした「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」の1周年を記念したコラボレーションタルトも「ザ・パティスリー」にて期間限定で販売いたします。延命寺美也による秋味満載のスイーツをお楽しみください。



©Shinya Kigure

◎和栗のモンブランタルト

和栗本来の美味しさを十分に味わっていただけるタルトです。サクサクのタルト生地に栗の渋皮煮と軽やかな北海道生クリーム、ほうじ茶の香ばしいビスキュイ、さらにホクホクの和栗のクリームをのせました。仕上げに蒸した和栗をたっぷり削り、渋皮煮とコナツツのメレンゲで飾り付けました。



【予約受付】 予約受付中。

ピース は前日の18時まで。ホールは2日前の18時まで。

【販売期間】 2022年9月1日（木）～※春先まで販売を予定しています。



- ピース：1,000円
- ホール：7,700円

©Shinya Kigure

「人気のモンブランタルトをバージョンアップ！美味しい味わいはそのままに、和栗のクリームをモンブランらしくフワッと絞りあげて、蒸した和栗をたっぷり削りました。和栗のホクホク感を今まで以上に味わえる仕上がりです。」 延命寺美也

◎無花果のタルト

無花果の上品な甘さと相性の良いザ・パティスリー自慢の生クリーム入りカスタードと酸味のあるフロマージュブランのムースの2層をサクサクのタルト生地のにせました。旬の無花果をたっぷり上にも中にもあしらひ、無花果好きには至福のひとつきを味わっていただきます。



【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9月1日（木）から2022年9月30日（金）まで



●ピース：900円

●ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「無花果の美味しさを知ってもらいたいと思い作ったタルトです！無花果のジューシーさや香りをカスタードのバニラやフロマージュブランの酸味で引き立てました。無花果が苦手な方にも好きになってもらえる味わいです。」 延命寺美也

◎無花果とアールグレイなパフェ

※ザ・ラウンジ、ザ・パティスリーにてご提供します。



左：ザ・ラウンジで提供

上：ザ・パティスリーで提供

©Shinya Kigure

旬の無花果を生のスライスとムース仕立てにして、爽やかなグレープフルーツとアールグレイのアイスと合わせました。上品な無花果の甘さ、グレープフルーツの酸味、アールグレイの香の組み合わせは延命寺さんならではの妙です。

●ザ・ラウンジ

【販売期間】 2022年9月1日（木）～9月30日（金）

単品：1,800円（サービス料別）

飲み物とセット：2,500円（サービス料別）

●ザ・パティスリー

【販売期間】 2022年9月1日（木）～9月30日（金）

1,200円

※ザ・パティスリーは月曜定休

「無花果とグレープフルーツはあまり聞き慣れない組み合わせですが私の好きなマリージュです。無花果のまったりとした食感にグレープフルーツの爽やかな酸味のと果汁、アールグレイの華やかな香りとピツタリです！食べてびっくりのマリージュをぜひ楽しんでいただきたいと思います。」延命寺美也

◎和栗と葡萄のモンブランパフェ

※ザ・ラウンジ、ザ・パティスリーにてご提供します。



左：ザ・ラウンジで提供
上：ザ・パティスリーで提供

©Shinya Kigure

和栗のホクホクしたクリーム、軽やかな北海道生クリームシャンティ、自家製ほうじ茶のアイスに巨峰の食感が見事に調和し、優しい秋味満載、大人のパフェが完成しました。芳醇な秋味のグラデーションをお楽しみください。

●ザ・ラウンジ

【販売期間】2022年10月1日（土）～10月31日（月）

単品：1,800円（サービス料別）

飲み物とセット：2,500円（サービス料別）

●ザ・パティスリー

【販売期間】2022年9月1日（木）～9月30日（金）

1,200円

※ザ・パティスリーは月曜定休

「みんな大好きモンブラン！をEMMEなパフェにしました！和栗クリームのホクホク感と葡萄のジューシーさ、ほうじ茶アイスの香ばしさでスプーンの止まらない味わいに仕上げました。EMMEでは秋の定番パフェですが、葡萄と合わせるのは白井屋ホテルで初めてです。」延命寺美也

※ザ・パティスリーでのパフェのご提供は9月30日（金）で終了します。

ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ1周年記念

◎「コーヒーとグレープフルーツのタルト」

昨年9月17日に白井屋ホテルの敷地内、馬場川通り沿いにオープンした「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」。1周年を記念してブルーボトルコーヒーの定番ブレンドを使用したコラボレーションタルトをお届けします。香ばしく、スッキリしたコーヒーのムースに爽やかなグレープフルーツをあわせました。



【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9月1日（木）から2022年9月30日（金）まで

- ピース：900円
- ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「ブルーボトルコーヒーの爽やかなコーヒーの香りにはグレープフルーツがピッタリかも！？と思いついたタルトです。コーヒーといえば濃厚なイメージですが、爽やかでジューシーなさっぱりとした味わいに仕上げました。コーヒーの個性を尊重した仕上がりです！」延命寺美也

.....

■タルトのご予約方法（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

.....

■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

.....

■白井屋ザ・パティスリー（the PATISSERIE）

ミシュランレストランで研鑽を重ね、アシェットデセール（皿盛りデザート）で知られる青山の「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）による監修のもと、あらゆる食材、香、食感を研究し、上質でありながら、可愛らしさを兼ね備えたフレッシュフルーツタルトと多種多様な焼き菓子を提供。2022年よりパフェも販売開始。

■店舗情報 | 白井屋ザ・パティスリー

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

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）

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

INSTAGRAM: @shiroiya_the_patisserie

オープン：2021年2月12日（金）



©Shinya Kigure



※随時約9種の季節のフルーツタルトと定番タルトを販売しています。

※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレなどの焼き菓子には、地元の味噌やネギなどを使った上州土産もあり、お土産として人気です。

※箱にはアーティストのリー・イズミダのフルーツのイラストが付いています。

©Shiroiya Hotel

■白井屋ザ・ラウンジ (the LOUNGE)

白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、モーニングからディナーにいたるまで、シェフの星直樹が地元の食材をいかし、自由な発想でつくる洋食をご提供。定番洋食の既成概念にとらわれず、召し上がる方に納得の味と驚きのプレゼンテーションをお楽しみいただける場です。歴史ある旅館の70年代の建物を建築家の藤本壮介氏がリノベーションし、4層を大胆な吹き抜け空間とし、そこに金沢21世紀美術館のスイミングプールで知られる、アルゼンチンのレアンドロ・エルリッヒに氏によるパイプのアート作品をインスタレーションし、さらにあふれんばかりの緑をとり入れた、まちのリビングです。スタインウェイの自動演奏ピアノも導入し、食、アート、デザイン、音楽、そして訪れる人との出会いを創出します。



©Shinya Kigure

■店舗情報 | 白井屋ザ・ラウンジ

名称：白井屋ザ・ラウンジ (SHIROIYA the LOUNGE)

用途：オールデイダイニング

所在地：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル1F

電話：027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

営業時間：

モーニング：07:00～10:00 (L.O. 09:30) ※要予約

ランチ：11:30～15:00

ティー：15:00～17:00

ディナー：17:00～22:00 (L.O. 21:00/ドリンク 21:30)

定休日：年中無休

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

INSTAGRAM: @shiroiya_the_lounge

オープン：2020年12月12日（土）

■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

アートデスティネーション「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、片山ひろ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。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、まちなかの界隈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-zIgvuMI73i>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)