

白井屋ホテル フレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」 「クリスマス特製タルト 2022年10月1日（土）より予約受付開始」

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、敷地内にある人気のフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にてクリスマスタルトの予約受付を2022年10月1日（土）より開始いたします。



©Shinya Kigure

今年白井屋ザ・パティスリーがクリスマスにお届けするのは、「苺のクリスマスタルト」「クリスマスモンブラン」「タタンバニージュ」「キャラメルショコラ」の4種で、さまざまなサイズでご提供します。人気パティシエの延命寺美也がお贈りするクリスマスの特製タルトをお楽しみください。

苺のクリスマスタルト



ザ・パティスリーで一番人気の苺のタルト。群馬県産の苺をしっかりと味わえるよう大きめにカットし、ぎゅっしり散りばめて、自慢のクリームをたっぷり合わせたフレッシュで贅沢なタルトです。クリスマスの主役である苺のタルトを囲んではやかなひとときをお過ごしください。

■価格

5寸（15cm）サイズ ホール 5,500円

8寸（24cm）サイズ ホール 9,000円

©Shinya Kigure

「一番人気の苺のタルト。いつもの繊細な苺のカットではなく、贅沢にゴロゴロと苺を楽しんでいただきたいという思いで作りました！やはりクリスマスは苺！という方にはピッタリです！」 by 延命寺美也

クリスマスモンブラン



サクサクのシュクレ生地にあーモンドクリーム、甘酸っぱいベリージュレと軽やかな北海道の生クリームをのせ、和栗のクリームをドールケーキのように飾り、クリスマスツリーに見立てました。中にしのばせたベリーの味がモンブランの味をいっそう引き立てます。

■価格

5寸（15cm）サイズ ホール 5,500円

※クリスマスモンブランは1サイズです。

©Shinya Kigure

「みんなが大好きなモンブランを、クリスマスらしくお作りしました。和栗の美味しさとベリーの酸味で沢山食べたいモンブランを作りました！見た目もクリスマスらしく仕上げています！」 by 延命寺美也

タタンバニーク



サクサクのシュクレ生地にあーモンドクリームを絞り、バニラをたくさん入れたムースをのせました。中にはクリスマスギフトのように3時間焼き上げたタルトタタンを入れました。真っ白でシンプルな佇まいながら奥深く、香ゆたかなタルトです。

■価格

4寸（12cm）サイズ ホール 3,500円

6寸（18cm）サイズ ホール 7,000円

©Shinya Kigure

「EMMEでは定番となったクリスマスケーキを白井屋ザ・パティスリーでも。私の大好きなタルトタタンと、もうひとつ大好きなバニラのタルトをひとつに合わせたムースタルトです。シンプルで大人っぽい見た目ですが、食べていただくと『なんで今までなかったの?』と思ってしまう味わいです！」 by 延命寺美也

キャラメルショコラ



サクサクのシュクレショコラの生地チョコにあーモンドクリーム、キャラメルチョコレートをムース、そしてジャスミンのクレームブリュレとレモンクリームをのせ、キャラメルのグラサージュで仕上げました。いろいろな味を楽しめる、少し複雑な大人の味です。

■価格

4寸（12cm）サイズ ホール 3,500円

6寸（18cm）サイズ ホール 7,000円

©Shinya Kigure

「キャラメルとミルクチョコレート、レモン、ジャスミンと沢山の素材を使ったムースタルトです。食べてもらうと全ての香り、酸味、苦味とコクがバランス良く口の中で広がっていきます。チョコレートは重いと思っている方でもペロっと食べていただけます！」 by 延命寺美也

白井屋ザ・パティスリー特製クリスマスタルト ご予約について

■予約期間

2022年10月1日(土)～12月20日(火)
10:00～18:00

■店舗販売&お引き渡し期間

2022年12月23日(金)～12月25日(日)
10:00～17:45

■ご予約方法

店頭受付、Web 受付のみ。

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

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

※お電話での予約は承っておりません。



©Shinya Kigure

■お支払い方法

店頭受付、Web 受付ともに「事前支払い」とさせていただきます。

※Web 受付の場合は、クレジットカード決済です。

■注意事項

ご予約内容を変更されたい場合は、12月18日(日) 18:00 までにご連絡ください。

一旦ご予約をキャンセルし、再度ご予約をしていただく必要がございます。

キャンセル時のご返金はいたしかねます。

クリスマスタルトは数量限定です。予約台数が上限に達した場合は、受付を締め切らせていただきます。

キャンドルをご希望の方は、お受け取り時にスタッフにお申し付けください。

天候の影響による農作物、食材などの入荷状況により、事前告知なく商品内容が一部変更される場合がございます。

白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーはアシェットデセール（その場でつくる皿盛デザート）で知られる、東京青山のEMME（エンメ）のオーナーパティシエ延命寺美也が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。



■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）

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、延命寺美也は白井屋のシェフ片山ひろと共にデザートのフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」を開催。

©Fumie Amino

名称: 白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE
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: 月曜日定休 (祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休)
オープン: 2021年2月12日



©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

■白井屋ホテル (群馬県前橋市本町 2-2-15)

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、あらたな文化がめぐる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-k1E27vBJqW>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com
027-231-4618