

白井屋ホテル 初のアフタヌーンティーで爽やかな夏を味わう

## 「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

2023年7月21日（金）から提供開始

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、アートと緑があふれるサロンのようなオールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」にて、2023年7月21日（金）より、白井屋初のアフタヌーンティーを毎週火曜日から日曜日までのティータイムにご提供します。1日限定10名さまの「白井屋ザ・アフタヌーンティー」では、ゴ・エ・ミヨ 2023 にてベストパティシエ賞に選ばれた延命寺美也氏による季節のスイーツの数々と、白井屋のメインダイニングのシェフ、片山ひろ監修のセイボリー（塩味惣菜）をお楽しみいただけます。旬のフルーツ満載のパフェもあわせてご注文いただけます。



©Shinya Kigure

### 「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

スタインウェイの音色が響く美術館のサロンのような緑あふれる4層の吹き抜け空間で、極上のスイーツとセイボリーを堪能する午後のひとときをお過ごしください。白井屋ザ・パティスリーの店頭には並ばないスイーツをはじめ、地元群馬をはじめ旬のフルーツの味を凝縮した一品や白井屋ザ・ベーカリーの工房で焼き上げたパンを使った一口サイズのお料理など、ここだけでしか味わえないアフタヌーンティーです。飲み放題の紅茶には歴史あるドイツの紅茶ブランド、ロンネフェルトをご提供しています。クリスマスやバレンタインなどには季節にあわせた特別仕立てのスイーツやセイボリーのアフタヌーンティーをご用意します。

#### ■開催日時

2023年7月21日（金）より

毎週火曜日から日曜日まで

15:00-17:00（120分制）

※お飲み物の注文は16:30終了。

※白井屋ザ・パティスリーの営業と連動するため、月曜日が祝日の場合はご提供。翌火曜日の提供を休止します。

**■定員**

10名/日

※おひとりさまから承ります。

**■内容**

季節のフルーツをふんだんに使った延命寺美也によるスイーツの数々と片山ひろによるミニバーガー、ブルスケッタなどをお好きな飲み物と一緒に召し上がっていただきます。

※仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。



おひとりさま用アフタヌーンティー イメージ ©Shinya Kigure

**スイーツ 10品前後****●ココアナナ**

ココナツのマカロン生地にパイナップルの濃厚なムスリーヌクリームとフレッシュパインをたっぷりサンドしました。

**●カヌレパッションマンゴー**

白いカヌレの中にはパッションフルーツとマンゴーのエキゾチックな味わいを。くるみ入りブラウニーとミルクチョコレートにアクセントに。

**●ジュレパッション**

旬の桃を皮ごと煮出した桃のジュレにフレッシュな桃と赤スグリを。

**●タルト・オ・フルイユ・セゾン**

旬の果物をたっぷり。パティスリー自慢のアーモンドタルトにカスタードのシンプルな組み合わせ。

**●マカロンパッションショコラ**

ビターなチョコレートと酸味のあるパッションを合わせたマカロンです。

**●ロールケーキ**

ふわふわのロール生地に北海道生クリームをたっぷり。旬の果物をたっぷり乗せて仕上げました。

**●クレームブリュレ**

滑らかなクレームブリュレをしっかりキャラメリゼして大人の味わいに。

**●マドレーヌ**

レモン香る、バターたっぷりの贅沢な焼き菓子です。

**●スコーン**

サクサクほろほろに焼き上げたバターたっぷりのスコーン。自家製ジャムをたっぷりつけてお召し上がり下さい。

**●生チョコ**

ビターな味わいで口溶け滑らかに仕上げました。パティスリー、人気商品のひとつです。

**セイボリー 2品****●白井屋オリジナルミニバーガー****●新鮮野菜のブルスケッタ****飲み物****●ロンネフェルトの紅茶各種**

アールグレイ

アッサムバリ アイリッシュブラックファスト

ダーズリンサマーゴールド

ルイボスクリームオレンジ

ジャスミンゴールド

フルーティーカモミール

グリーンドラゴンロンジンチャ

アイススイートベリーズ

アイスジャスミンゴールド

- コーヒー
- レジブル・ビオ
- クラフトコーラ
- クラフトジンジャエール
- みかんジュース

### オプション パフェ

延命寺美也氏が得意とするフルーツやさまざまな旬の素材を組み合わせてご提供するパフェを追加注文（+1000円）いただけます。今回は、ザ・パティスリーでも人気の「すももももも枝豆もパフェ」をご用意しています。ジューシーな桃に濃厚な枝豆のアイスと爽やかなソルベ、フロマー・ジュブランのクリームを合わせました。



パフェ付きおふたりさま用アフタヌーンティー イメージ ©Shinya Kigure

パフェ付きおひとりさま用アフタヌーンティー イメージ ©Shinya Kigure

### ■料金

アフタヌーンティー 4,500円/名

※+1,000円でパフェもご注文いただけます。ご注文の際にあわせてお選びください。

※アルコール類をご希望の方は、メニューからお選びください。（料金別途）

### ■開催場所

白井屋ザ・ラウンジ

群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階

### ■ご予約方法&お問い合わせ先

下記オンラインまたはお電話にてご予約を受け付けております。

[https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve?menu\\_items\[\]=64a3e18bbfaf0f000a65ff11](https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve?menu_items[]=64a3e18bbfaf0f000a65ff11)

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

※食物アレルギーがある方は事前にお知らせください。

### ■延命寺美也（えんめいじみや）

世界的グルメガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選ばれた、東京青山のアセットデセール専門店「EMME」のオーナーパティシエ。白井屋ザ・パティスリーの監修を担うほか、新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」などに招聘される。

### ■片山ひろ（かたやまひろ）

ミシュラン2つ星の「フロリレージュ」のオーナーシェフ川手寛康氏に師事し、国内外の名店で研鑽を積み、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。地元の食材を最大限に生かした「上州キュイジーヌ」を提供。

## 白井屋ザ・ラウンジ



白井屋ホテルのオールデイダイニングとして、朝食「群馬の朝ごはん」、昼食、ティータイム、そして夕食のお食事とお飲み物をご用意しています。ティータイムにはホテル併設のフレッシュフルーツのタルト店「ザ・パティスリー」のおすすめタルトやパフェ、お食事には「ザ・ベーカリー」の焼きたてパンもご提供しています。豊富なナチュラルワインと群馬が誇る地元食材を生かした市川美香シェフによるヘルシーでこだわりのビストロ料理の数々を建築家の藤本壮介氏が設計したコンテンポラリーアートと緑あふれる吹き抜けのあるリラックスした環境で、おひとりさまから、お仲間やご家族との集いにいたるまで、お楽しみいただけます。

©Shinya Kigure

<モーニング> 07:00-10:30(L.O. 09:30)※要予約 <ランチ> 11:30-15:00 <ティール> 15:00-17:00(L.O. 16:30) <ディナー> 18:00-22:00(L.O. 21:00)

## 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氏が改装、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、ウエルビーイング、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。片山ひろがシェフを、児島由光がソムリエをつとめるホテルのメインダイニング、世界的美食のガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2023」掲載店の「白井屋ザ・レストラン」は自然の恩恵を受けた地元の食材を生かし、郷土料理を再構築した上州キウジーズを提案。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。外気浴とアート空間での内気浴も付随した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」「ザ・ベーカリー」「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。2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。



©Shinya Kigure

### ■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-lss3chbdIc>

### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)