

白井屋ホテル

「秋の白井屋ザ・アフタヌーンティー はじまります」

2023年9月1日(金)から10月31日(火)まで

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、この夏から始めた人気の白井屋ザ・アフタヌーンティーの秋メニューを9月1日（金）より10月31日（火）までご提供します。和栗を使ったモンブラン、シャインマスカットや葡萄など、秋の旬を堪能する白井屋ホテルならではのメニューをご用意しました。飲み放題の紅茶には歴史あるドイツのブランド、ロンネフェルトティーセレクションをご提供します。



©Shinya Kigure

世界的美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ 2023」でベストパティシエ賞に選ばれた東京青山のEMMEの延命寺美也のスイーツと、「ゴ・エ・ミヨ 2023」掲載店である白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろのセイボリーを緑あふれる居心地の良い空間でお楽しみください。

「秋の白井屋ザ・アフタヌーンティー 2023」

■提供期間

2023年9月1日（金）から10月31日（火）まで

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

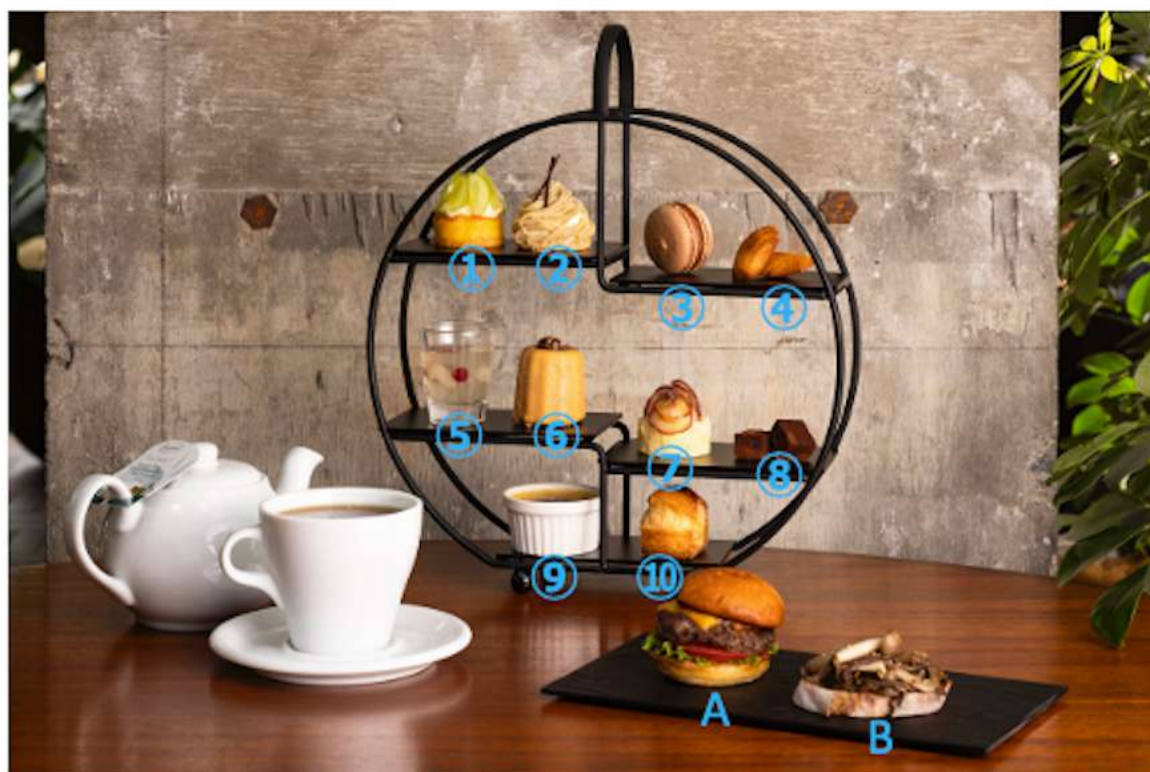
10名/日

※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けます。

※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。

**スイーツ 10品前後**

- ① シャインマスカットのタルト
バターとアーモンドたっぷりのタルト生地にパティスリー自慢のカスタードとシャインマスカットをのせ。
- ② 和栗のモンブラン
ダックワーズ生地に軽い食感の北海道生クリームとホクホク和栗のクリームを。
- ③ マカロンキャラメルマキアート
キャラメルマキアート風味のガナッシュをサンドしたマカロン。
- ④ フィナンシエ
北海道産バターをたっぷりと使用した、パティスリーで1番人気の贅沢な焼き菓子です。
- ⑤ 洋梨のジュレ
洋梨のコンポートがたくさん入ったジュレ。赤すぐりの酸味をアクセントに。
- ⑥ マロンカシス
カヌレの形のマロンムースの中にはカシスのジュレ、ミルクチョコレートのガナッシュとクルミ入りブラウニーが。
- ⑦ ロールレザン
生クリームたっぷり、ふわふわのロールケーキの上にはジューシーな葡萄を贅沢に添えて。

- ⑧ 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。
- ⑨ カボチャのブリュレ
旬のカボチャのクリームブリュレ。キャラメリゼでカリッ、トロッ。
- ⑩ 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。自家製ジャム付き。

セイボリー 2品

- A 白井屋オリジナルミニバーガー
ミニサイズにした、ザ・ラウンジで大人気の白井屋バーガーです。
- B 新鮮野菜のブルスケッタ
今が旬の4種のキノコを香ばしくソテーし、ザ・ベーカリーの国産バゲットスライスにたっぷり添えました。

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 アイリッシュブレックファスト
 - 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・ピオ
- 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



©Shinya Kigure

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。この秋は巨峰やモンブランにカシスジュレをあわせ、アクセントにクラムの食感を加え、秋満喫のレシピです。

■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)



©Shinya Kigure

■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

<https://www.shiroiya.com/>

■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>

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。

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> 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が改装、新築をてがげ、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となり、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。

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-mD6f1wmsUW>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）