

## 白井屋ホテル

## ザ・パティスリー特製「白井屋のクリスマスタルト 2023」

2023年10月3日（火）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2023年10月3日（火）より開始いたします。世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2023』のベストパティシエ賞に選ばれた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。



n©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」「ノエルモンブラン」「生チョコショートなショコラタルト」「ベリーの白雪チーズタルト」の4種で、お求めやすいサイズでご提供します。クリスマスをご家族やお仲間と共に楽しむよう、パティシエたちが心を込めて素材を生かして、特別なタルトを全て手作りしています。

## 苺のクリスマスタルト



## ■価格

5寸（15cm）サイズ ホール 6,000円

8寸（24cm）サイズ ホール 9,800円



©Shinya Kigure

群馬県のブランド苺、フレッシュな『やよいひめ』をたっぷりあしらったザ・パティスリーで人気ナンバーワンの苺のタルト。群馬産の牛乳と卵でつくった自慢のカスタードクリームと甘くて食べ応えのある苺を使ったクリスマスにぴったりなザ・タルトです。

『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！』 延命寺美也

## ノエルモンブラン



### ■価格

5寸（15cm）サイズ ホール 5,500円

苺、ラズベリー、ブルーベリーの手作りジュレとダイヤモンド（アーモンドクリーム）を和栗のモンブランムースで包み込んだ大人のタルトです。タルトの上には和栗のクリームをたっぷり絞り出し、和栗の渋皮煮、ラズベリー、チョコを飾りました。

©Shinya Kigure

『軽い和栗のムースにベリージュレを忍ばせたタルト。上には和栗クリームと渋皮煮をあしらって。』 延命寺美也

## 生チョコショートなショコラタルト



### ■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

タルト生地として使うサクサクのシュクレ生地をまるで大きなお皿のように焼いて、その上にふわふわのチョコレートショートケーキをのせ、生チョコレートのクリームで飾りつけました。サクサクとふわふわ食感と生チョコと一緒に楽しめる、まさにチョコ好きのためのクリスマスタルトです。

『ふわふわのジェノワーズショコラに軽い生チョコムースを重ねてチョコレートショートケーキをイメージしました。生チョコをあしらったチョコレート好きのクリスマスタルト。』 延命寺美也

## ベリーの白雪チーズタルト



### ■価格

5寸（15cm）サイズ ホール 5,000円

まるでふんわりと積もった雪を思わせるチーズタルトは、タルト生地の上にベイクドチーズとレアのチーズケーキをのせ、さらにレアチーズのクリームを絞り、ラズベリーと苺をアクセントにして、クリスマスらしいタルトに仕上げました。

©Shinya Kigure

『苺とラズベリーをあしらった、真っ白なチーズタルト。ベイクドとレアチーズのマリアージュ。』 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

### ■ご予約期間

2023年10月3日（火）～12月17日（日）

10:00～18:00

### ■店舗販売&お引き渡し期間

2023年12月22日（金）～12月25日（月）

10:00～17:45

※12月25日（月）は営業いたします。

※12月26日（火）はお休みをいただきます。

### ■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](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie)

※電話でのご予約は承っておりません。

### ■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。

### ■留意事項

ご予約内容を変更されたい場合は、12月15日（金）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（SHIROIYA the PATISSERIE）店舗情報



©Shinya Kigure

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーではアシェットデセール（その場で作る皿盛デザート）で知られる、東京青山のEMME（エンメ）のオーナーパティシエ、世界的食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2023』のベストパティシエ賞に選ばれた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、クッキー、焼き菓子などをご提供しています。

店舗に併設する小さな工房で日々パティシエたちがタルトや焼き菓子、生チョコレート、パフェ（季節品）などを全て手作りしています。一部の商品は白井屋ホテルのフロントでも販売しています。

## ■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。『ゴ・エ・ミヨ2023』にてベストパティシエに選ばれる。

©Fumie Amino

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](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）

**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』を発売。



©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-wM7cf1TW3j>

## ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）