

白井屋ホテル 人気パティシエ延命寺美也が贈る 新緑の「白井屋ザ・アフタヌーンティー2024」 2024年4月26日（金）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）は好評の苺のアフタヌーンティーに続き、木々がめぶく季節にぴったりの新緑のアフタヌーンティーを2024年4月26日（金）より提供いたします。日本を代表するパティシエ延命寺美也氏考案の抹茶や旬のフルーツを使ったスイーツと、白井屋のシェフ片山ひろ監修のセイボリー（塩味惣菜）をお楽しみください。特製パフェも合わせてご注文いただけます。お客様のご要望に合わせ、今回より定員数を10名から15名に増やして新緑の「白井屋ザ・アフタヌーンティ2024」をお届けいたします。極上のアフタヌーンティーで充実のゴールデンウィークをお過ごしください。



©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、建築家の藤本壮介氏が手がけた美術館のサロンのような緑とアートがあふれる4層の吹き抜け空間で、手間暇かけてつくった格別な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、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セイボリーなど、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。尚、今回のアフタヌーンティーより、お腹と心が温まるスープもサービスさせていただきます。

※改定内容※

提供期間は変わらず、お客様のご要望に合わせて、6月1日（土）よりランチタイムにも提供させていただきます。

■期間

提供期間：2024年4月26日（金）より6月30日（日）まで

ザ・ラウンジのティータイム 15:00-17:00 (120分制) に毎日ご提供します。
※お飲物の注文は16:30終了。

●ランチタイム

1部： 11:30-13:30 (L.O. 13:00)

2部： 12:00-14:00 (L.O. 13:30)

●ティータイム

1部： 14:30-16:30 (L.O. 16:00)

2部： 15:00-17:00 (L.O. 16:30)

■定員

ランチタイム16名/日 ティータイム16名/日

※おひとりさまから承ります。

※前日18時までの事前予約制です。

■料金

アフタヌーンティー 4,800円/名

※+1,000円でパフェもご注文いただけます。(要予約)

※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)

※キャンセルポリシー：前日18:00以降のキャンセルは100%の料金をいただきます。



©Shinya Kigure

■場所

白井屋ザ・ラウンジ

住所：群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル1階

電話番号：027-231-4618

■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。

■内容

新緑の季節にふさわしい、グリーンや黄色を基調にした延命寺美也氏によるスイーツをご用意しました。白井屋ザ・ベーカリーのパンを使った片山ひろによるブルスケッタやミニホット・ドッグをお好きな飲物と共にお召し上がりください。

※仕入れ状況により、その日の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

セイボリー2品

スープ

飲物 (飲み放題)



©Shinya Kigure

<スイーツ>

①抹茶シュー

濃厚で香り高い抹茶の風味を楽しめる滑らかなカスタードを詰めたクッキーシューです。

②タルト・オ・プリュイ・セゾン

アーモンドタルトにザ・パティスリー自慢のカスタードとジューシーな旬のパイナップルをたっぷりのせました。

③抹茶オペラ

抹茶生地に抹茶クリームとビターチョコレートのガナッシュが織りなす層が美しいオペラです。

④サブレココ

ココナッツたっぷりのサクサクサブレです。

⑤ギモーヴ・パッションマンゴー

パッションフルーツの酸味とマンゴーの甘さを合わせた、ふわふわなマシュマロのような食感です。

⑥ムース・カヌレ・トロピック

パッションマンゴーのジュレ、ミルクチョコレートのガナッシュ、ホワイトチョコブラウニーをカヌレ型のパニラムースで包みました。

⑦ブランマンジェ・メロン

ココナッツ味のブランマンジェに旬のメロンと緑茶のミントジュレをのせました。

⑧マカロン抹茶・トロピック

抹茶クリームとパイナップルのチャツネをサンドした抹茶のマカロンです。

⑨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深みのある味わいに仕上げました。

⑩抹茶スコーン

抹茶を練り込んだ、サクサクほろほろの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召し上がってください。

<オプションパフェ> ※別途ご注文を承ります。

⑪ピニャコラーダパフェ

旬のパイナップルをたっぷり使用し、コーヒーのアイスやライムのジュレ、ココナッツのムースでカリブ海生まれのパイナップルとココナッツのカクテル、ピニャコラーダをイメージしました。

<セーボリー>

⑫スモークサーモンのブルスケッタ

柑橘を添えたキャロットラペの食感にスモークサーモンの塩気がアクセントに。ザ・ベーカリーのバゲットとの相性は抜群。

⑬ミニホットドッグ

ザ・ベーカリーの白パンに地元 HUTTE HAYASHI のソーセージをはさみ、マスタードやマヨネーズで味をととのえました。

<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

■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、東京青山のアシェットデセール（皿盛りデザート）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）

群馬県出身。ミシュラン 2 つ星の「フロリレージュ」をはじめ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イノベティブランチ「上州キュイジーヌ」を提供し、3 年連続世界的な食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』にて紹介される。

白井屋ザ・ラウンジ

日本を代表する建築家の藤本壮介氏が設計した、大胆な4層の吹き抜けや螺旋階段があり、トップライトからは燦々と光が降り注ぐ緑ゆたかな空間です。

まるで美術館のサロンのように、世界的なアーティストによるさまざまなコンテンポラリーアートを愛でながら、スタインウェイのピアノ自動演奏やライブ演奏をはじめ、世界中のインテリアも楽しめる場です。

前橋のまちのリビングとして、おひとりさまから、お仲間やご家族との集いいただけるまで、多様な飲食の機会にご利用いただけます。



©Shinya Kigure

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

アートデステイネーション「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氏が改装、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、あらたな文化がめぐる場を提供しています。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載。

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-9V5HVjGEeN>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）