

白井屋ホテル「ザ・パティスリー」

「真夏を爽やかに彩る：シャインマスカットとトロピカルフルーツのタルト」好評発売中

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、同社のフルーツタルトの専門店 SHIROIYA the PÂTISSERIE（白井屋 ザ・パティスリー）にて、真夏を爽やかに彩るシャインマスカットとトロピカルフルーツのタルトの発売を開始しました。

この夏、人気パティシエ延命寺美也がお届けするタルトには、眩しい陽射しがさす季節にぴったりな爽やかな香りのシャインマスカットと、彩りゆたかなトロピカルフルーツをふんだんに使っています。



【シャインマスカットのタルト】

コクのあるカスタードとフロマーージュブランのクリームを重ねた上に、大粒のさわやかな香りゆたかなシャインマスカットを厳選し、宝石がきらめくようにぎっしりのせました。ジューシーな果肉と2層のクリームのとりあわせが絶妙なタルトです。



■販売

※店頭ではピースで販売しています。

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約はご購入 2 日前までをお願いします。

■価格

1ピース 1,100 円 / 1ホール 8,300 円 ※税込、箱代・袋代込



「白井屋ザ・パティスリーが誕生するころ、一番初めに作ったタルトです。一年たって、クリームの味わいなどを進化させてご用意しました。フロマーージュブランのムースだけでなく、ザ・パティスリー自慢のヴァニラたっぷりのカスタードクリームも加え、香りをプラスしてさらにシャインマスカットが生き生きするようにおつくりしました。」（延命寺美也）

【トロピカルなココナッツムースタルト】

マンゴー、パイナップル、キウイ、ラズベリーなど彩りあざやかなフルーツを、滑らかで優しい味わいのココナッツムースの上にあしらいました。プリゼ生地の上にはマンゴー、パイナップル、そしてキャラメリゼしたバナナのチャツネ（香辛料を加えて煮詰めたジャム）をしきつめ、ココナッツムースの上はマンゴーのピューレでコーティングし、一口で多様な味を体験できます。



■販売

※店頭ではピースで販売しています。

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約はご購入 2 日前までをお願いします。

■価格

1ピース 900 円 / 1ホール 7,000 円 ※税込、箱代・袋代込



「8月はまだまだ夏なので、爽やかに食べていただけるタルトを作りたく、たくさんのトロピカルフルーツを使用しました。酸味や香りをまとめてくれるココナッツのムースは口溶けよくおつくりしました。」（延命寺美也）

■ご予約&お問い合わせ先

SHIROIYA the PÂTISSERIE(白井屋 ザ・パティスリー)

電話:027-231-2020

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

■店舗情報

名称:SHIROIYA the PÂTISSERIE(白井屋 ザ・パティスリー)

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(祭日月曜日は営業、翌火曜日が定休)

オープン:2021年2月12日

■パティシエ 延命寺美也

2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした SHIROIYA the PÂTISSERIE の監修をてがける延命寺美也は、パリ(フレデリック・カッセル)や、その他名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKI Sur La Mer」や「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セットセール専門店「EMME」設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。NHK「美の壺」にも出演。



■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

2020年12月、群馬県前橋市に開業。アートデスティネーションとして、前橋の地域創生を掲げ、多様な分野のクリエイターと共に具現化した「まちのリビング」をめざすホテルです。300年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたミシュラン2つ星シェフ監修のこだわりの食、フィンランド式サウナ、茶室などのウェルネスの施設が、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、五感に刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。オールデイダイニングである「白井屋ザ・ラウンジ」にはスタインウェイの最高峰の自動演奏ピアノを導入し、巨匠たちの音楽やピアニストによるライブ演奏を楽しめる機会も創出。米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル・ダイジェスト) より、「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。

※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）を行い、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。



©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-9iHcXowhoy>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）