

白井屋ザ・パティスリー

父の日に贈る「コーヒーとグレープフルーツのタルト」販売開始

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、ホテル敷地内の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」にて、東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也監修による、父の日に贈る「コーヒーとグレープフルーツのタルト」の販売を2022年5月10日（火）より開始します。コーヒーの風味にグレープフルーツの爽やかな酸味の絶妙な組み合わせのタルトです。健康美容の効能でも話題のルバーブをつかった「ルバーブのピンクローズタルト」もあわせて発売します。お父様の健康にも配慮しながら、一緒に父の日をお過ごしください。



©Shinya Kigure

◎父の日に贈る「コーヒーとグレープフルーツのタルト」

コーヒーのシロップを染み込ませ、香ばしくしっかり焼き上げたタルト生地に、コーヒーのビスキュイ、グレープフルーツ、コーヒームースを重ねました。縁を飾るグレープフルーツの爽やかな食感と甘さ控えめのコーヒームースのハーモニーにタルト生地の香ばしさが加わり、深みのある味に仕上がりました。お酒と一緒に楽しむデザートとしてもおすすめです。



- 予約受付：2022年5月10日（火）から2022年6月17日（金）まで
- 販売期間：2022年5月10日（火）から2022年6月19日（日）まで
- ※販売は父の日6月19日（日）が最終日です。



- ピース：800円
- ホール：6,000円

©Shinya Kigure

「父の日のためのタルトとしておつくりしました。この組み合わせは合うの？というお客様の声が多いと聞きましたが、とっても相性
が良いタルトです。コーヒーとグレープフルーツ。私の大好きな組み合わせのひとつです。香ばしい香りと爽やかな味わい、甘さと
酸味のほどよいバランスで、甘いものが苦手なお父様にもピッタリです。」（延命時美也）

◎美容・健康志向の高い方にお届けする「ルバーブのピンクローズタルト」

美容や健康にこだわる人たちに人気のルバーブは、繊維質、ビタミンC、カリウム、カロテン、葉酸などが多く含まれている野菜で
す。酸味のあるルバーブの茎とジャムを薔薇の香りをとじこめたアーモンドの生地に敷き詰めて、ダーズリンティーのムースと合わ
せ、さらに薔薇のスポンジを挟みました。薔薇の花びらとベリーを散らして、周りにはピンクグレープフルーツをあしらった、華やかな
仕上がりです。



- 予約受付：2022年5月10日（火）から2022年7月29日（金）まで
- 販売期間：2022年6月1日（水）から2022年7月31日（日）まで



- ピース：800円
- ホール：6,000円

©Shinya Kigure

「ルバーブをまだ食べたことのない方も多いかと思いますが、フランスではとてもポピュラーな食材です。酸味と真っ赤な色味が特
徴ですが、ここに華やかな薔薇の香りとピンクグレープフルーツの爽やかな酸味と瑞々しさをあわせて、見た目にも美しいタルトを
と思い作りました。EMMEでもパフェとしてこの組み合わせを作っていたので、自信のあるタルトです。」（延命寺美也）

■予約受付

オンライン、電話、店舗にてご予約を承ります。

ピースは前日の18時、ホールは2日前の18時まで。

*電話でのご予約は、ホールのみ承ります。

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

電話番号：027-231-2020

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

■店舗情報

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



©Shinya Kigure

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（祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み）

オープン：2021年2月12日（金）

■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白井屋ザ・パティスリー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シェットデセール（皿盛りデザート）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。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。

©Shiroiya Hotel

■白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

群馬県前橋市の活性化に寄与し、まちのリングを目指し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、新築設計をてがけ、国内外アーティストやデザイナーが協演したことで話題になる。アート、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食など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、あらたな文化がめぶく場を提供。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いには、ブルーボトルコーヒー白井屋カフェ、白井屋ザ・ベーカリー、白井屋ザ・パティスリーが軒を並べ、まちなかに賑わいを取り戻しています。白井屋ザ・パティスリーの「群馬県産いちごのタルト」は「新発見！前橋おみやげグランプリ2021」のご褒美部門グランプリを受賞。

©Shinya Kigure



※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。

■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-etuEUUvJ7S>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)