

白井屋ホテル 苺好きに贈る 4種の苺スイーツ付き「苺づくし宿泊プラン」 2024年2月1日（木）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）は敷地内のフレッシュフルーツのタルト専門店「白井屋ザ・パティスリー」が新春にお届けする4種の苺スイーツをゆったりとプライベートな空間で心ゆくまで楽しめる、「苺づくし宿泊プラン」の予約受付を2024年2月1日（木）より開始しました。



©Shinya Kigure

苺づくし宿泊プラン（朝食付き）

客室内で苺づくしのスイーツをゆっくりとご堪能いただける宿泊プランです。お飲物は客室備え付けコーヒー、紅茶をお召し上がりください。白井屋ホテルのアートツアーや緑とアートに囲まれたザ・ラウンジにて「群馬の朝ごはん」もお楽しみください。

■提供期間：2024年4月30日（火）まで

■スイーツ例：期間中、下記より4種類のスイーツをお渡します。

『丸ごと苺のロールケーキ』『苺のミルフィーユタルト』『苺と抹茶のシフォン』『苺のタルト』『苺のチョコレートシフォン』『贅沢生チョコレート』『紅茶の苺シフォン』



※天候や仕入れ状況により、ご提供スイーツが変わる可能性があります。

©Shinya Kigure



©Shinya Kigure

■公式ホームページ限定

【朝食付き】

4種の苺スイーツ「苺づくし宿泊プラン」

ご予約先

白井屋ホテル公式サイトにて承ります。

リンク:

https://www.shiroiya.com/?tripla_booking_widget_open=search&hotel_plan_code=15320704



■特記事項

※チェックイン時に1室につき、4種の苺スイーツを1ピースずつお渡しいたします。

※スイーツは時期によって変わります。

※食材アレルギーのある方は、予約時にお知らせください。

※キャンセルポリシー:

7日前30%、1日前50%、当日は100%のキャンセルチャージをいただきます。

©Shinya Kigure

「白井屋ザ・アフタヌーンティー」のご紹介

さらに苺を堪能したい方には「白井屋ザ・アフタヌーンティー」をお勧めします。オールデイダイニングの白井屋ザ・ラウンジのティータイムにパティシエ延命寺美也氏考案の苺づくしのスイーツの数々とシェフの片山ひろによるセイボリーをご提供します。ご予約はおひとりさまから承ります。

■提供期間：2024年4月25日（木）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。

※お飲み物の注文は16:30終了。

※要予約（前日18時まで）



©Shinya Kigure

■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）

※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。

※詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.shiroiya.com/info/info-8505>

■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

■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・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーはアシェットデセール（その場でつくる皿盛デザート）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をご提供しています。



■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年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」を考案。白井屋ホテルのヘッドシェフ片山ひろとデザートフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」も開催。世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』でベストパティシエ賞を受賞。

©Fumie Amino

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

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

オンラインショップ：<https://shiroiya.thebase.in>

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日定休（祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休）

オープン：2021年2月12日

※随時約9種の季節のフルーツタルトと定番タルトを販売しています。

※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレなどの焼き菓子には、地元の味噌やネギなどを使った品もあり、またクッキー缶はさまざまな食感、風味が楽しめる5種入りで、コーヒー、紅茶以外に、ワインやシャンパンにも合います。

お土産、おもたせ、お礼の品として人気です。

※焼き菓子、クッキー缶はオンラインショップでもお買い求めいただけます。

※一部、群馬の人気マスコット、ぐんまちゃん熨斗のパッケージもございます。



©Shinya Kigure

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」の焼き立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)



アートデスティネーション「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、新築をてがけ、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。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-LQXorpcYfy>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)