

PRESS RELEASE
December 26, 2023

For Immediate Release



SHIROIYA
HOTEL

SHIROIYA the AFTERNOON TEA by Award Winning Pâtissière Miya Emmeiji Available until April 25, 2024

Very berry strawberry-filled sweets by Miya Enmeiji and savory by Chef Hiro Katayama make your afternoon so heavenly.

白井屋ホテル ザ・ラウンジ新春企画

延命寺美也が贈る「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

2024年1月4日(木)から提供開始

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）は人気パティシエ、延命寺美也考案レシピの苺づくしのスイーツの数々をザ・ラウンジでのアフタヌーンティーにて2024年1月4日（木）よりご提供いたします。白井屋のシェフ、片山ひろ監修のセイボリーと共に楽しみください。



©Shinya Kigure

アートと緑があふれるサロンのようなオールデイダイニングの「ザ・ラウンジ」のティータイムに、人気パティシエ、延命寺美也氏による苺をふんだんに使った10種のスイーツと白井屋ザ・レストランのシェフ、片山ひろが監修するセイボリー（塩味惣菜）の「白井屋ザ・アフタヌーンティー」を毎日限定10名様にご提供します。苺のパフェもオプションとして、あわせてご注文いただけます。

白井屋ザ・アフタヌーンティー (事前予約制) **RSVP**

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あふれる4層の吹き抜け空間で、極上の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・パティスリー店頭には並ばないスイーツをはじめ、地元群馬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一口サイズのお料理など、こっぴ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、ロンフェルトをご提供しています。

■日程

予約開始：2023年12月26日（火）より

提供期間：2024年1月4日（木）より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。

■定員

10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。

■内容



苺をふんだんに使った延命寺美也によるスイーツの数々と片山ひろによるミニバーガー、ブルスケッタなどをお好きな飲み物と一緒に召し上がっていただけます。

※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
飲み物（飲み放題）

©Shinya Kigure

スイーツ10品前後

●タルトフレーズ

バターたっぷりのアーモンド生地のタルトに自慢のカスタードとフレッシュな苺。

●苺パイ

サクサクの手折りパイ生地にカスタードと苺をたっぷり。

●マカロンフレーズバニーユ

バニラマカロンにバニラの芳醇なガナッシュとフレッシュの苺をあしらいました。

●抹茶と苺のロールケーキ

ふわふわ抹茶生地に生クリームとフレッシュ苺を。

●ベルピスターシュ

ピスタチオの濃厚なムースの中にホワイトチョコレートブラウニーとミルクチョコガナッシュ、ベリーのリキュールを詰め込んだカヌレ型ムース。

●ハイビスカスジュレ

華やかなハイビスカスのつるんとジュレに苺をいれてラブリーに。

●抹茶のマドレーヌ

抹茶のマドレーヌにルビーチョコをかけました。

●生チョコラズベリー

程よい酸味とチョコレートのピターな味わいで口溶け滑らかに仕上げました。

●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大人の味わいに。

●スコーン

サクサクほろほろに焼き上げた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お召し上がり下さい。

セイボリー2品

●白井屋オリジナルミニバーガー

ミニサイズにした、ザ・ラウンジで大人気の白井屋バーガー。

●下仁田ネギとサーモンのブルスケッタ

トロける下仁田ネギに、スモークサーモンの塩気がアクセント。パプリカパウダーで、香りに奥行きを表現。

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
ダーリンサマーゴールド

10 pieces of sweets
& 2 savories
& non-alcoholic drinks

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

4,500 Yen / guest
Parfait +1,000 Yen

● コーヒー (ICED・HOT)

Reservation
027-231-4618

● レジブル・ピオ

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve>

● 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

● スパークリングワイン (+1,000円)

オプション パフェ

延命寺美也氏が得意とするフルーツやさまざまな旬の素材を組み合わせてご提供するパフェを追加注文 (+1000円) いただけます。今回は、「苺と柚子のミルフィーユパフェ」をご用意しています。サクサクの自家製パイ生地と芳醇な苺、バニラアイスの香りでミルフィーユを表現しました。アクセントに旬の柚子で香りと爽やかさを演出。

■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。

■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。



©Shinya Kigure

■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、東京青山のアセットデセール専門店「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)

ミシュラン2つ星の「フロリレージュ」のオーナーシェフ川手寛康氏に師事し、国内外の名店で研鑽を積み、白井屋ホテル「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「上州キウイジュース」を提供し『ゴ・エ・ミヨ 2023』に掲載。

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み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」の焼きた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ピ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こいたるまで、お楽しみいただけます。

©Katsumasa Tanaka

<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-fh8w2gu15a>

■白井屋ホテルお問い合わせ先
info@shiroiya.com
027-231-4618 (代表番号)

*For further inquiry, please contact below.
pr@shiroiya.com