

白井屋ホテル

マンゴー、パッションフルーツなどトロピカルな「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

2024年7月1日（月）提供開始 6月17日（月）予約受付開始

群馬・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）はこの夏、館内カフェラウンジ「白井屋ザ・ラウンジ」にてマンゴーやパッションフルーツなどのトロピカルフレーバー満載の爽やかな夏のアフタヌーンティーを2024年7月1日（月）より提供いたします。大胆な吹き抜け空間に緑とアートがあふれる美術館のサロンのような空間で、夏のおいしさを凝縮したスイーツとセイボリーをお楽しみください。



©Shinya Kigure

東京・青山の人気デザートサロン「EMME」のオーナー・パティシエ延命寺美也氏が監修するフレッシュフルーツタルト専門店、「白井屋ザ・パティスリー」によるアフタヌーンティーでは、マンゴータルトやフランボワーズマカロンなどパティシエたちがひとつひとつ丁寧に手づくりするスイーツ10種と「白井屋ザ・レストラン」シェフ片山ひろが生み出す2種のセイボリーをロンネフェルトの紅茶を含む飲み放題のドリンク、季節の食材を使ったスープと共にご用意します。さらにスイーツを堪能されたい方にはみずみずしい桃をふんだんに使った特製パフェも合わせてご注文いただけます。

また、お客様のご要望に合わせ、今回の新作より、「アフタヌーンティー」をランチタイムからお召し上がりいただけるよう、提供時間を延長しました。

「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

■提供期間：

2024年7月1日（月）より 8月31日（土）まで

●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。



©Shinya Kigure

■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。

■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

スイーツ10品前後

セイボリー2品

スープ

飲物 (飲み放題)

<スイーツ>

①シュートロピック

サクサククッキーシューに、滑らかカスタードとトロピカルフルーツジャムを。

②パルファンライチ

ライチ香るムースの中にベリージュレとミルクチョコレートガナッシュ、胡桃のブラウニーを包み込みました。

③オペラパッションマンゴー

パッションフルーツとマンゴーのクリームにビターなチョコレートガナッシュを合わせたトロピカルなオペラです。

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マンゴープリン

ぷるんぷるんの濃厚マンゴープリンにココナッツのソースをとろーりかけました。

⑥タルトマンゴー

タルト生地にディプロマットクリームと完熟マンゴーをたっぷりのせた、ザ・パティスリー人気のタルト。

⑦ブランマンジェ・ペッシュ

バニラのブランマンジェの上に桃のコンポートとジュレを。花穂紫蘇で可愛らしく爽やかに。

⑧マカロン・フランボワーズ

薄桃色のマカロンにラズベリーのクリームをたっぷり絞りました。

⑨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。

⑩スコーン

サクサクほろほろのバターたっぷりのスコーンに苺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桃とすもものカプレーゼパフェ

桃、プラムのソルベに、オリーブオイルのソルベ、桃のコンポートのグラニテ、バニラアイス、桃のソルベ、ブランマンジュバジル、クランブル、スポンジ、ミントの組み合わせの妙をお楽しみください。

<セイボリー>

⑫ブルスケッタ

夏野菜のカポナータとサーモンを合わせ、ディルをアクセントにのせました。

⑬ミニドッグ

地元前橋のハムソーセージ専門店「HUTTE HAYASHI」のスパイシーなソーセージをザ・ベーカリーの白パンにはさみ、トマトとチーズのソース、ハラペーニョとピンクペッパーをガーニッシュにしました。

<スープ>

⑭シェフ特製季節のスープをご提供します。

<飲み物>

●ロン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・ビオ

●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



※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。

■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。フレンチに地元の食材・食文化をかけたイノベティブ料理を提供し、3年連続世界『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にいたるまで、多様な飲食の機会にご利用いただけます。朝食（要予約）、昼食、ティータイム営業。



©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。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-dAqacWgVmx>**■白井屋ホテルお問い合わせ先**

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)