

白井屋ホテルのフェスティブスイーツ

「クリスマスケーキ5種&クリスマス・アフタヌーンティー2025」**2025 年 11 月 5 日（水）予約受付開始**

群馬県前橋市のアートデスティネーション「白井屋ホテル」(群馬県前橋市本町、総支配人 堀口大樹)は、今年もフェスティブシーズンに合わせて、敷地内の「白井屋ザ・パティスリー」のパティシエたちが心を込めてひとつひとつ手作りするクリスマスケーキとクリスマスのアフタヌーンティーの予約受付を 2025 年 11 月 5 日（水）より開始いたします。

クリスマスの食卓を彩るのは、一番人気の「苺のクリスマスタルト」をはじめ、「キャラメルショートなタルト」「ショコラ&フロマージュ」「苺のクリスマスショート」「クリスマスモンブラン」の 5 種です。ホテルのカフェラウンジの「白井屋ザ・ラウンジ」でご提供するのは特製クリスマス仕立ての「クリスマス・アフタヌーンティー」です。



©Yusuke Kagayama



©Shinya Kigure

白井屋ホテルのクリスマスケーキ

白井屋ザ・パティスリーがお届けするクリスマスケーキは、店頭またはオンラインにて事前予約を承ります。小さな工房でパティシエたちが心をこめてひとつひとつ手作りで完成させます。大切なご家族やお仲間と共に、もしくは贈り物として、ご自分へのご褒美として、贅沢なクリスマスをお過ごしください。

■ご予約受付期間：2025 年 11 月 5 日（水） - 12 月 14 日（日）

◎ 苺のクリスマスタルト



白井屋ホテルの一番人気のタルトです。

ザ・パティスリー自慢の配合にこだわった地元の牛乳と卵でつくったオリジナルカスタードをタルト生地につぶりのせ、群馬のブランド苺「やよいひめ」など、地元の苺をぎっしり飾り、アクセントにピスタチオをトッピングしました。

5 寸（15cm）6,500 円（税込）

7 寸（21cm）9,800 円（税込）

©Yusuke Kagayama

◎ キャラメルショートなタルト



チョコレートクッキー生地にチョコレートスポンジとキャラメルムースを重ね、キャラメルチョコレートで包みました。キャラメリゼ、シュガーコーティングをした 2 つのフレーバーのマカダミアナッツと雪の形のチョコレートで華やかさを演出しました。

4 寸（12cm）5,000 円（税込）

©Shinya Kigure

◎ ショコラ&フロマージュ <30 台限定>



チョコレートとチーズ好きの願いを叶えたハーフ&ハーフのクリスマスケーキです。チョコレートクッキー生地、チョコレートアーモンドクリーム、ガナッシュ、ヴァローナチョコレートのムースを組み合わせたショコラ、そしてクッキー生地、バイクドチーズケーキ、チーズのムースのダブルチーズのフロマージュ、2 種を一緒にお楽しみいただける贅沢ケーキです。

6 寸（18cm）7,800 円（税込）

©Shinya Kigure

◎ 苺のクリスマスショート <1 日 10 台限定>



クリスマスの定番、苺のクリスマスショートケーキです。シンプルかつ上質な生クリームをたっぷり使って覆ったスポンジのレイヤーに群馬のブランド苺「やよいひめ」や地元産苺を飾った、白井屋が自信をもってお届けするクリスマスのケーキです。

4 寸（12cm）5,500 円（税込）

©Shinya Kigure

◎ クリスマスモンブラン <50 台限定>



まるでドレスを纏ったようなモンブラン。クッキー生地にアーモンドクリーム、ベリージュレ、栗の渋皮煮を軽やかな生クリームで包み、栗のクリームで愛らしく仕上げました。

4 寸 (15cm) 6,000 円 (税込)

©Shinya Kigure

■ ご予約方法 & 受渡方法

店舗：白井屋ザ・パティスリー（群馬県前橋市本町 2-2-15 馬場川通り沿い）

予約受付：2025 年 11 月 5 日（水） - 12 月 14 日（日）18:00 まで

店舗でのご予約：10:00-18:00（月曜日を除く）

ウェブでのご予約：<https://www.shiroiya.com/dine/patisserie/>

電話：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

お支払い方法：事前支払い（ウェブではクレジットカード決済）

受け渡し方法：店舗にて 12 月 20 日（土） - 12 月 25 日（木） 10:00 - 17:45

※クリスマスケーキにはギフト用紙袋もご用意いたします。

※クリスマスケーキは予約数が上限に達した場合は、受付を締め切らせていただきます。

※ご予約の変更は、12 月 14 日（日）18:00 までにご連絡ください。

・WEB予約の方は、変更・キャンセルについて電話にてご連絡ください。

・店頭予約の方は、店頭にて変更、キャンセルを承ります。

※予約締め切り後のキャンセルによるご返金はいたしかねます。

※キャンドルをご希望の方は、お受け取り時にスタッフまでお申し付けください。

※天候や農作物の入荷状況により、事前の告知なく商品内容が一部変更される場合がございます。



©Yusuke Kagayama

白井屋ホテルのクリスマス・アフタヌーンティー

12 月のフェスティブ期間にお届けするのは、特製の「クリスマス・アフタヌーンティー」です。クリスマスツリーや真っ白な雪を思わせるスイーツの数々 10 種。「白井屋ザ・パティスリー」が時間をかけてお作りしたシュトーレンも登場します。と白井屋ホテルのヘッドシェフ、片山ひろが考案するセイボリー、老舗紅茶ブランド、ロンネフェルトなどのお飲み物をフリーフローでご提供します。



©Shinya Kigure

■ 予約受付開始

2025 年 11 月 5 日（水）より

■ 提供期間

2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 31 日（水）
〈ランチタイム〉

12:00～14:00 最大 10 名様

〈ティータイム〉

14:30～16:30 最大 15 名様

※120 分制ドリンク 90 分飲み放題

■料金

平日：アフタヌーンティー 4,800 円/名

土日祝日：アフタヌーンティー 5,800 円/名

※オプションでパフェ 1,000 円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。

◎クリスマスパフェ



ピスタチオムースのツリーと雪をみたてたメレンゲを飾った、クリスマス仕様のパフェ。

バニラアイス、フロマージュブラン、フランボワーズのジュレ、クランブルを苺のソースと絡めながら、フレッシュな苺、フランボワーズ、ブルーベリーと一緒に召し上がってください。

※オプションのクリスマスパフェをご希望の方は、予約時にご登録、もしくはお電話にてお伝えください。

1,000 円

©Shinya Kigure

■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

電話番号：027-231-4618

■ご予約方法&お問い合わせ先

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。

電話番号：027-231-4618（白井屋ホテル代表番号）

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

※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

ドリンク

*ドリンクはメニューからお好きなものをフリーフロー（飲み放題）で召し上がっていただけます。

◎シュトーレン

2 ヶ月間じっくりラム酒につけこんだドライフルーツと香ばしいナッツとスパイスをたくさん使ったクリスマスのお菓子です。

◎ブランマンジェ

フランボワーズソースでクリスマスらしさを演出した爽やかなフレーバーのブランマンジェです。

◎バニラ・フランボワーズ

バニラムースにフランボワーズのジュレをしのばせ、雪を思わせるホワイトチョコでカヌレの形にコーティングしました。

◎ 苺のタルト

甘味が濃く、ほどよい酸味の旬の苺とバニラビーンズの香り豊かなオリジナルカスタードを合わせたプティタルトです。

◎ プティシュー

自慢のカスタードとかわやかな北海道産生クリームがぎっしり詰まった贅沢ダブルクリームのクッキーシューです。

◎ クリスマスなロールケーキ

木の幹をイメージしたチョコロールケーキとピスタチオムースの組み合わせ。アラザンと星チョコを添えてクリスマスツリーを表現。

◎ シャインマスカットのジュレ

フレッシュなシャインマスカットと白ワインのジュレに真っ白なペンタスの花を散りばめました。

◎ フランボワーズのマカロン

バニラビーンズたっぷりのカスタードクリームと酸味をほのかに感じるフランボワーズをシェルで挟みました。

◎ ブールドネージュ

真っ白な雪玉をイメージしたほろほろ感のある口溶けの良いクッキーです。

◎ スコーン

香ばしさとしっとり感をあわせもった、こぶりなオリジナルスコーンです。

◎ セイボリー

トマト、デミグラス、ベシャメルの3種のソースで仕上げた、ポテトグラタンです。

白井屋ホテル （群馬県前橋市本町2-2-15）**ART DESTINATION 五感を刺激するインスピレーションに満ちた美術館のようなホテル**

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、レアンドロ・エルリッヒ氏による幻想的な“光のアート”があり、それぞれ異なるアート作品が展示されている客室をはじめ、多様な現代アートやデザインを緑あふれる美術館のような環境の中で楽しめます。敷地内には、レストラン、カフェラウンジ、パティスリー、ベーカリー、バー、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。地元群馬の大自然と生産者の方が育んだ食材を生かしたメインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的食のガイド『ゴ・エ・ミヨ』に4年連続掲載されています。白井屋ホテルはミシュランガイドのホテルセレクションに選出されています。2025年12月は「蜷川実花 with EiM at SHIROIYA」と題したフェスティブディナーとアートイルミネーションを展開予定。 ©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://dtbn.jp/sxagjT7e>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)