

白井屋ホテル

「白井屋ホテルのクリスマスケーキ 2026」 予約受付開始**早割予約受付：10 月 31 日（土）まで 通常予約受付：12 月 13 日（日）まで**

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こめてひとつひとつ手作りするクリスマスケーキの予約受付を開始しました。

毎年お客様が心待ちにされている、定番で一番人気の「苺のクリスマスタルト」をはじめ、爽やかなゆずと梨の食感が楽しめる「ゆずと洋梨のモンブラン」「ショコラ＆フロマージュ」「苺のクリスマスショート」の 4 種をお届けします。



©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。今年はお得な早割予約も承ります。

- 早割ご予約受付期間：2026 年 10 月 31 日（土）まで 5%割引特典付
- 通常ご予約受付期間：2026 年 11 月 1 日（日）から 12 月 13 日（日）まで

◎ 苺のクリスマスタルト

白井屋ホテルで一番人気のタルトです。厳選した牛乳と卵、バニラビーンズをたっぷり使った濃厚なオリジナルカスタードに、クリスマス期間限定の大粒の苺をぎっしりと飾りました。アクセントにピスタチオを添えて、華やかに仕上げました。



5 寸 (15cm) 6,800 円 (税込)

7 寸 (21cm) 11,000 円 (税込)



©Yusuke Kagayama

©Shinya Kigure

◎ ゆずと洋梨のモンブラン

クリスマスにひと味違うモンブランはいかがですか。サクサクのシュクレ生地のタルトに、ゆずのクリームとジュレ、食感が楽しめる渋皮煮と洋梨のコンポートを重ね、生クリームとたっぷりの栗のクリームで仕上げました。栗の濃厚なコクに、ゆずの爽やかな酸味と洋梨のやさしい甘みを合わせた、クリスマス限定の味わいです。



5 寸 (15cm) 7,000 円 (税込)



©Shinya Kigure

◎ 苺のクリスマスショートケーキ

断面が美しい、フランスの伝統的な苺のケーキ「フレジエ」風に仕立てた、ザ・パティスリーのオリジナルショートケーキ。酸味のある苺と軽やかな北海道産生クリームを合わせ、苺の美味しさを引き立てました。ホワイトチョコレートの華やかなデコレーションで、クリスマスの特別な一品に仕上げました。



4 寸 (12cm) 6,200 円 (税込)



©Shinya Kigure

◎ ショコラ&フロマージュ

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。世界のプロが愛用するフランス・ヴァローナ社のチョコレートをふんだんに使用した芳醇なムースショコラとバイクドチーズケーキとチーズムースを合わせたドゥーブルフロマージュの2つの味わいを一度にお楽しみいただける贅沢なクリスマスケーキです。



4 寸 (12cm) 5,500 円 (税込)

6 寸 (18cm) 8,000 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）

店舗でのご予約：10:00-18:00（月曜日を除く）

WEB 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（WEB ではクレジットカード決済）

受け渡し方法：店舗にて 12 月 19 日（土） - 12 月 25 日（金） 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 13 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。



©Shinya Kigure

<白井屋ザ・パティスリー>



店舗併設の工房内でパティシエたちが心をこめて生地を焼き、配合にこだわったクリーム、ジャムを使ってフレッシュな旬のフルーツや風味ゆたかな焼き菓子やクッキー缶全てを手作りしています。アイスクリームやスムージー、ガレット・デ・ロワなど、季節に合わせた商品も提供しています。白井屋ホテルのザ・ラウンジで提供しているタルトやアフタヌーンティもお作りしています。

<https://www.shiroiya.com/stories/the-patisserie/>

©Shinya Kigure

住所：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

営業時間：10:00-18:00

定休日：毎週月曜日（月曜日が祝日の場合は、翌日定休）

<そのほかのお知らせ>

前橋国際芸術祭とのコラボレーション企画として、白井屋ホテルでは、画家・絵本作家のミロコマチコ氏が恒例のアートイルミネーション作品《空気に根をおろす》を屋外に展示しています。本展示を記念して、ザ・パティスリーより、白井屋ホテルとミロコマチコ氏のコラボレーションクッキー缶《空気に根をおろす花》も期間限定で 2027 年 1 月 12 日（火）まで、白井屋ホテルのフロント、ザ・パティスリー、オンラインストアにて販売をしています。



ミロコマチコの
クッキー缶
《空気に根をおろす花》
詳しくはこちらを
ご覧ください。

©Shinya Kigure

※前橋国際芸術祭 <https://maebashi-biennale.com/>**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**

©Shinya Kigure

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、前橋のまちなかの活性化に貢献すべく、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として2020年12月に蘇りました。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ゆたかな緑の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、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設しています。メインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は美食のレストランガイド『ゴ・エ・ミヨ』に5年連続掲載されています。施設内外でのアクティビティーも豊富で、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。

2027年1月12日（火）まで、ミロコマチコ氏によるアートイルミネーション《空気に根をおろす》を展示しています。



■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://dtbn.jp/iysO6gRm>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）