

話題の白井屋ホテルに、フルーツタルトの専門店「SHIROIYA the PÂTISSERIE」 (白井屋 ザ・パティスリー) 2021年2月12日(金) オープン

前橋の話題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、群馬の苺「やよいひめ」をはじめ、厳選した素材をつかった、前橋初の本格的フルーツタルトの専門店「SHIROIYA the PÂTISSERIE（白井屋 ザ・パティスリー）」を2021年2月12日（金）に、白井屋ホテル敷地内にオープンいたします。



みずみずしいフルーツとの相性を吟味して、タルト生地の素材配合やクリームをそれぞれ変え、究極のくちどけ感を演出。ミシュランレストランで研鑽を重ね、アシェットデセール（皿盛りデザート）で知られる青山の「EMME（エンメ）」のオーナーパティシエ延命寺美也（えんめいじみや）による監修のもと、あらゆる食材、香、食感を研究し、上質でありながら、可愛らしさを兼ね備えたタルトをご提供します。見た目にも気持ちが華やぐ、フルーツと厳選素材たっぷりのタルトは、自分へのご褒美、そして、大切な方に笑顔になってもらえるギフトにも最適です。



苺のタルト

苺の本来の甘さと酸味を引き立てる、バニラビーンズをたっぷり使用した、甘さ控えめのカスタードクリームと、軽やかでほんのり塩味を感じるホロホロのタルト生地の相性が絶妙。苺の味をストレートに堪能できる逸品。



苺のタルト

1ホール	7,500円
1ピース	1,000円

白井屋ホテル敷地内の小さなタルト工房で、毎日パティシエが旬の新鮮なフルーツをふんだんにつかったタルトやムースのタルトをはじめ、素朴な焼き菓子をひとつひとつ丁寧に作っています。隠し味のほうじ茶、アーモンドプードルのスポンジ生地をあわせた栗の渋皮煮のモンブランや、濃厚で深みのあるチョコレートのムース、ほのかにハーブの清涼感を味わえるピスタチオのチーズタルト、さらに2層のクリームチーズのタルトはチーズ、タルト生地共にそれぞれの甘さとほのかな塩味が各層ごとに楽しめるという、本格的スイーツファンに試していただきたいバラエティーをご用意しました。



焼き菓子はマドレーヌ、フィナンシェ、フロランタン、サブレフロマージュ、キャラメルパウンドケーキ、チョコレートパウンドケーキの6種を取り揃えています。いずれもバターをたっぷり使い、食べ応えのあるサイズです。

贈答用のギフトパッケージは絵描きのリー・イズミダがフルーツの絵をあしらいました。

できたてのタルトは、お持ち帰りだけではなく、白井屋ホテル内のオールデイダイニング「the LOUNGE」にも召し上がれます。

■ 監修者：延命寺美也

アシェットデセールで知られる青山の「EMME」をソムリエの延命寺信一と共同経営。パリ(フレデリック・カッセル)や、名店での修行後、ミシュラン1つ星「T'SUKI Sur La Mer」や「LATURE」のシェフパティシエを経て、2019年9月より「EMME」設立。

■ 店舗空間について



自然素材を温かみのあるタッチに仕上げる作品で人気の絵描きである、リー・イズミダが「素敵なアートがぎっしり詰まったホテルの中で、リンゴの木とフルーツが前橋に根付くように！」と思いをこめた絵がガラス面に描かれた店舗は TRIPSTER が設計。モダン建築に洞窟のように存在する区画に対して、ハレの日から普段の日まで利用してもらえるよう、トスカネイローを基調としたキッチン、花のようなムラーノガラスのシャンデリア、ピスタチオグリーンの棚、ミルク色の壁など、春が訪れたような色彩と素材づかいで、親しみやすい雰囲気を作り、その中に色とりどりのみずみずしいフルーツタルトが飾られています。

■パッケージ



絵描き、リー・イズミダによる贈答用パッケージ

よく見て味わって、たくさんの人をワクワクや幸せにできるようにという願いをこめて、フレッシュで上品、丁寧な味わいが伝わるようなタッチで、リー・イズミダがパッケージにフルーツの絵を描きました。

■店舗情報

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

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（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_

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日定休（月曜日が祭日の場合は翌火曜日が定休）

オープン：2021年2月12日（金）

タルト価格帯：1ピース 550円～ / 1ホール 4,000円～

焼き菓子価格帯：

サブレフロマージュ 150円/個

* 3個入り マドレーヌ・フィナンシェ・フロランタン 700円

フロランタン 200円/個

* 8個入り 1,800円

マドレーヌ 200円/個

* 12個入り 2,500円

フィナンシェ 220円/個

* 20個入り 4,000円

キャラメルパウンドケーキ 180円/個

チョコレートパウンドケーキ 180円/個

* 上記は箱代込み（価格は税抜き）

延床面積：28.07m²

設計：TRIPSTER inc. <https://tripsters.net/>

ロゴ：岩井朋美

壁面装飾：リー・イズミダ <https://izumidalee.com>

アクセス：JR前橋駅より徒歩約15分、東京から新幹線利用で約1.5時間、車で約2時間

運営会社：白井屋ホテル株式会社 www.shiroiya.com

写真クレジット：お菓子画像・Kenta Yoshizawa / 空間画像・Shinya Kigure / パッケージ画像・Shiroiya Hotel

■お問い合わせ先

pr@shiroiya.com

070-3858-7580（PR担当：守田美奈子）

