

白井屋ホテル「ザ・パティスリー」 「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」オープン記念期間限定コラボタルト & 早秋フルーツタルト2種のご案内

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、2021年9月下旬、敷地内に「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」がオープンする記念に、ブルーボトルのコーヒーをつかった期間限定のコラボレーションタルト「グレープフルーツとコーヒーのタルト」を隣接するフルーツタルト専門店「白井屋ザ・パティスリー」にて2021年9月1日（水）から10月31日（日）まで販売いたします。



期間限定コラボタルト「グレープフルーツとコーヒーのタルト」

©Shinya Kigure



また、早秋フルーツタルトとして、「無花果のタルト」「巨峰のタルト」2種もあわせて販売いたします。

いずれも白井屋ザ・パティスリーの監修をつとめる、アシェットデセール（その場でつくる盛皿デザート）で知られる、東京青山のオーナーパティシエの延命寺美也が考案した素材の魅力を最大限に活かしたレシピです。

■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）



2021年2月12日に白井屋ホテル敷地内にオープンした「白井屋ザ・パティスリー」の監修をてがける延命寺美也は、パリクフレデリック・カッセルや、その他名店で修行後、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月より東京青山にアシェットデセール専門店「EMME」設立。

スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。NHK「美の壺」にも出演。

©Shinya Kigure





ブルーボトルコーヒー コラボタルト 「グレープフルーツとコーヒーのタルト」

「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」オープンを記念したタルトです。ブルーボトルコーヒーの定番ブレンド「ヘイズバレー・エスプレッソ」をつかったコーヒームースに、爽やかなグレープフルーツの酸味を合わせた、ジューシーでコクのある味わいです。ヘイズバレー・エスプレッソのダークチョコレートのような甘味のあるフレーバーを纏ったムースとグレープフルーツの組み合わせは、さまざまな味わいを一度に楽しめる、新たな味のハーモニーを生み出しました。コーヒーとの相性も抜群です。

※「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」での販売はございません。

「グレープフルーツとコーヒーのタルト」

■販売期間

2021年9月1日（水）～10月31日（日）
（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は10月29日（金）まで。

■価格

1ピース 900円

1ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込



「ブルーボトルコーヒーの味わいにフルーティーさや、キレ、深い甘さを感じましたので、さらに爽やかに食べていただけるよう、グレープフルーツを合わせてお作りしました。コーヒーと一緒に召し上がることで、よりタルトが美味しく感じていただけるようにと考えました。」（延命寺美也）

白井屋ザ・パティスリー 早秋のフルーツタルト2種

旬のフルーツをたっぷりあしらった、少しだけ早い秋の到来をお届けする、タルト2種です。

「無花果のタルト」

カスタードとフロマージュブラン2種のクリームの上に柔らかいフレッシュな無花果（いちじく）をたっぷりとし飾りました。無花果はクリームの中にもはさんで、とても贅沢なタルトに。短い期間の販売ですが、季節の味をお楽しみください。



■販売期間

～9月中旬まで。

（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は9月16日（木）まで。

※フルーツの仕入れ状況により
販売期間が異なる場合があります。



■価格

1ピース 900円

1ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込

「独特の香りと食感の無花果は、フロマージュブランの酸味や甘みをプラスさせるだけではなく、ヴァニラの芳醇な香りを合わせると、グッと旨味が広がります。コクのあるカスタードとキレのあるフロマージュブランの2層で仕上げ、無花果らしさを引き立てました。」（延命寺美也）

「巨峰のタルト」

甘味と酸味のバランスが一番良い旬の巨峰をごろっとたっぷり丸ごとのせました。美味あふれる果汁が逃げないように、パティシエがひとつひとつ丁寧に皮を剥いています。



■販売期間

～10月1日（金）まで。

（店頭販売）

※ホールは予約でのみ承ります。

ご予約は9月29日（水）まで。

※フルーツの仕入れ状況により
販売期間が異なる場合があります。

■価格

1ピース 1,100円

1ホール 8,300円

※税込、箱代・袋代込

「葡萄の中でも、私とスタッフが一番好きな＜巨峰＞。ただ甘いだけではなく、甘味と酸味のバランスが良く、香りも抜群です。巨峰の美味しさを一番感じていただけるように、自慢のカスタードとタルト生地でシンプルに仕上げました。間にしのばせたスポンジ生地が巨峰の果汁をしっかり受け止めてくれます。」（延命寺美也）

■ご予約&お問い合わせ先

白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE

電話：027-231-2020

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie

■店舗情報

名称: 白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE
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
白井屋ホテル敷地内 (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 (祭日月曜日は営業、翌火曜日が定休)
オープン: 2021年2月12日

■白井屋ホテル (群馬県前橋市本町 2-2-15)

2020年12月、群馬県前橋市に開業。アートデステイネーションとして、前橋の地域創生を掲げ、多様な分野のクリエイターと共に具現化した「まちのリビング」をめざすホテルです。300年以上の歴史ある旅館に新たな息吹を与えた建築家藤本壮介による建物、国内外のアーティストによる作品の数々、デザイナーとの協演、地元の食材を活かしたミシュラン2つ星シェフ監修のこだわりの食、フィンランド式サウナ、茶室などのウェルネスの施設が、明確なビジョンをもとに地域に開かれています。暮らす人と訪れる人が集い、五感に刺激を受け、心を養い、あらたな文化がめぶく、世界にも類をみないホテルとして、さまざまな企画、活動を展開。オールデイダイニングである「白井屋ザ・ラウンジ」にはスタインウェイの最高峰の自動演奏ピアノを導入し、巨匠たちの音楽やピアニストによるライブ演奏を楽しめる機会も創出。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いにあるフルーツタルトの専門店「白井屋ザ・パティスリー」に軒をならべるように、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が2021年9月下旬、「白井屋ザ・ベーカリー」が11月上旬にオープン予定。

米国の有名インテリア雑誌 AD (Architectural Digest / アーキテクチュラル・ダイジェスト) より、「2021 AD Great Design Hotel Award」受賞。



©Shinya Kigure

※白井屋ホテルでは、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ホテル館内の感染対策（アルコール消毒・ソーシャルディスタンスの確保・換気）、従業員の健康状態の確認、お客様へのご協力をお願い（マスク着用・検温・アルコール消毒・健康状態の確認など）を行い、安心してご利用いただけるよう適切な感染対策を実施しています。当日健康や体調に不安がある方は、来館をお控えください。来館くださいます際は、対策へのご協力をお願いします。

■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://we.tl/t-1Wyiy45b5r>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com
027-231-4618 (代表番号)