

白井屋ホテル フレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」 「クリスマス特製タルト ノエル・フレーズ」2021年11月16日より予約 受付開始」

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、敷地内にある人気のフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にてクリスマスタルトの予約受付を2021年11月16日(火)より開始いたします。



©Shinya Kigure

今年のクリスマスに白井屋ザ・パティスリーがお届けするのは、群馬の苺をたっぷり使った「ノエル・フレーズ」、人気のピスタチオの「ノエル・ピスターシュ」、そしてクリスマスの定番ブッシュ・ド・ノエルを彷彿する「ノエル・ショコラトピック」の3種のタルトです。人気パティシエ延命寺美也がお贈りするクリスマスの特製タルトをお楽しみください。

ノエル・フレーズ

クリスマスという一大イベントにかかせないのは何といっても苺！ザ・パティスリーで一番人気の苺のタルトを華やかなクリスマスにぴったりの仕様にいたしました。滑らかなカスタードの上に、大きくカットした苺をぎっしり散りばめた、苺好きにぴったりのフレッシュで贅沢なタルトです。

■価格

1ホール 9,000円

※税込、箱代・袋代込



©Shinya Kigure

ノエル・ピスターシュ

クリスマスカラー、赤、緑、白を取り入れたタルトです。濃厚で香ばしいピスタチオのムース、酸味を効かせたベリージュレ、そして北海道クリームチーズのまろやかで軽やかなムースのレイヤーが目にも鮮やかで、ザ・パティスリー自慢のリッチなタルト生地との絶妙なバランスが自慢です。ピスタチオたっぷりの艶やかなグラサージュ（コーティング）で、さらにクリスマスらしさを演出しています。

■価格

1ホール 8,500円

※税込、箱代・袋代込

©Shinya Kigure



ノエル・ショコラトピック

年輪をモチーフにして、クリスマスの定番ブッシュ・ド・ノエルのような切り株感を表現しました。塩気のあるキャラメルのような濃厚な味わいのブロンドチョコレート、キレのあるビターチョコレートのタルト生地に、アクセントのトロピカルフルーツのジュレを合わせて、爽やかに仕上げ、後を引く美味しさです。

■価格

1ホール 8,500円

※税込、箱代・袋代込

©Shinya Kigure



白井屋ザ・パティスリー特製クリスマスタルト ご予約について

■予約期間

2021年11月16日（火）～12月19日（日）

10:00～18:00

■店舗販売&お引き渡し期間

2021年12月23日（木）～12月25日（土）

10:00～17:45

■ご予約方法

店頭受付、Web 受付のみ。

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 白井屋ザ・パティスリー

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

※お電話での予約は承っておりません。

■お支払い方法

店頭受付、Web 受付ともに「事前支払い」とさせていただきます。

※Web 受付の場合は、クレジットカード決済です。

■注意事項

ご予約内容を変更されたい場合は、12月19日（日）18:00までにご連絡ください。

一旦ご予約をキャンセルし、再度ご予約をしていただく必要がございます。

キャンセル時のご返金はいたしかねます。

クリスマスタルトは数量限定です。予約台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。

キャンドルをご希望の方は、お受け取り時にスタッフにお申し付けください。

天候の影響による農作物、食材などの入荷状況により、事前告知なく商品内容が一部変更される場合がございます。

白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーは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延命寺美也が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。

**■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）**

パリフレデリック・カッセル）や、その他名店での修行後、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。日本橋三越本店や新宿伊勢丹でのフランス展、NHK「美の壺」にも出演。

©Shiroiya Hotel

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（祝日月曜日は営業、翌火曜日が定休）

オープン: 2021年2月12日

白井屋ザ・パティスリー この冬おすすめタルト

クリスマスの特製タルト以外に、この冬おすすめしたいのは、「タルトタン」と「渋皮栗とほうじ茶のモンブランタルト」です。

いずれも素材を贅沢に使って、パティシエがじっくり時間をかけておつくりしています。暖かなお部屋で美味しい紅茶やコーヒーと共に楽しめるこの季節ならではのスイーツです。クリスマス特製タルトのお引き渡し期間：12月23日（木）～12月25日（土）は一時的に販売を控えております。ホールは2日前までにご予約ください。

■タルトタン



©Shiroiya Hotel

酸味の強い紅玉りんごをバターと一緒に2時間以上オープンでじっくり焼き上げました。りんごの旨味を逃さないようにおつくりした伝統的なタルトです。

ピース 1,100円

ホール 8,300円

※税込、箱代・袋代込

■渋皮栗とほうじ茶のモンブランタルト



©Kenta Hasegawa

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は、他では味わえない和のテイストを感じるタルトです。

ピース 900円

ホール 7,000円

※税込、箱代・袋代込

■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。アートデスティネーションとして、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、「世界のベストレストラン 50」で39位に選出されたミシュラン2つ星「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康氏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、馬場川通り沿いにはフルーツタルトの専門店「白井屋ザ・パティスリー」（延命寺美也監修）、「白井屋ザ・ベーカリー」（割田健一監修）「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、前橋の活性化に寄与。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。英国人気トラベル雑誌 National Geographic Traveller による「2021年世界のベストホテル 39」に選出されるほか、国際的な賞を受賞。

※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-owOMQA9Kbt>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618