

## 白井屋ザ・レストラン 1日限りのイベント 人気パティシエ 延命寺美也のアシェットデセール 「EMME at SHIROIYA」2022年2月28日（月）開催

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、ホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」にて、東京・青山の人気店「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）氏を招き、1日限りの、白井屋のためだけのアシェットデセール（皿盛りデザート）を中心にしたコースメニューをお客様の目の前でご提供する会を開催します。



白井屋ザ・レストランの片山ひろが掲げる地元の食材を生かした上州クイジーヌも取り入れ、群馬の春の訪れを味わい尽くすメニューをご提供します。東京・青山にある「EMME」は、フランスや東京の名店で修行したパティシエの延命寺美也氏とソムリエの延命寺信一氏によるアシェットデセールとワインバーのお店として2019年のオープン以来注目を集めています。延命寺美也氏による繊細で奥深い味わいのその場でつくるデザートと群馬食材が合うことにより1日限りの特別コースをお楽しみいただけます。参加者のみなさまにはお土産をプレゼントいたします。

### 人気パティシエ延命寺美也がお届けするアシェットデセール 「EMME at SHIROIYA」

#### ■開催日

2022年2月28日（月）

\* 2回にわけて開催します。

#### ●第1部

11:30-13:30

#### ●第2部

13:30-15:00

**■開催場所**

白井屋ザ・レストラン（群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1階）

**■定員&料金**

定員各 14名 1名さま 7,700円（サービス料込み）

\*ご希望のお客様にはドリンクのペアリングもご用意しています。

アルコールペアリング 4杯 4,950円（サービス料込み）

ノンアルコールペアリング 4杯 3,300円（サービス料込み）

**■メニュー**

・スターター

・苺とうふきのとうのヴァシラン（メレンゲのひとさら）

・地元の果物やお野菜、フォアグラをあわせた温かいひとさら

・味噌をいかしたキャラメルデザート（EMMEの定番）

・ミニアルディーズ（食後の小菓子）

・コーヒー/紅茶

\*スイーツだけではない塩味も楽しめるコースメニューです。

\*地元の食材のあらたな味わいとご堪能ください。

**■ご予約&お問い合わせ先**

白井屋ホテル 電話番号：027-231-4618

メール：therestaurant@shiroiya.com

URL：[https://www.shiroiya.com/dining\\_and\\_foods/restaurant](https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/restaurant)

**■延命寺美也**

パリ(フレデリック・カッセル)をはじめ、その他名店での修行後、「T'SUKI Sur La Mer」やミシュラン1つ星の「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」をソムリエの延命寺信一氏と共に設立。スイーツ好きがこぞって訪れる人気店として話題。新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」に出展するほか、NHK「美の壺」にも出演。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も手がける。2021年前橋お土産グランプリ、ご褒美部門に選ばれた「群馬産採れたて苺のタルト」も考案。

**■白井屋ザ・レストラン**

白井屋ザ・レストラン（SHIROIYA the RESTAURANT）では、群馬出身のシェフ、片山ひろが「世界ベスト50」において39位に選ばれた東京青山のミシュラン2つ星、「フロリレージュ」オーナーシェフ、川手寛康の監修を受け、地元の食材を最大限に生かし、群馬の郷土料理のあらたな味を模索した上州キュイジーヌ、創作フランス料理をご提供。お料理にあわせてアルコール、ノンアルコールのドリンクペアリングを専属ソムリエがご用意しています。オープンキッチンの劇場型空間のため、間近で料理ができる様子を鑑賞しながら、直接シェフやソムリエと素材、お料理、ドリンクなどについての会話をお楽しみいただけます。 ©Shinya Kigure



## ■ 白井屋ホテル

アートデステーション、白井屋ホテルは、群馬県前橋市の活性化に寄与し、まちのリビングとなるべく2020年12月に開業。300年以上の歴史を誇った「白井屋旅館」廃業後、70年代の既存建物を建築家の藤本壮介が改装、新築をてがけ、国内外のアーティストやデザイナーが協演したことで話題になり、世界のメディアから賞を授与される。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食などにおいて本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受け、あらたな文化がめぶく場を提供しています。ホテル敷地内馬場川通り沿いにはフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」（延命寺美也氏監修）、「ザ・ベーカリー」（割田健一氏監修）、「ブルーボトルコーヒー 白井屋カフェ」が軒を並べ、連日さまざまな人が集い、まちなかの界限として賑わいをみせています。

©Ben Richards



※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-XvSyqknsW6>

## ■ ホテルご利用のお問い合わせ先

info@shiroiya.com

白井屋ホテル 027-231-4618 (代表番号)