

白井屋ザ・パティスリーが贈る春の期間限定タルト

桜と抹茶の「ひな祭り」タルトとベリーとピスタチオの「ホワイトデー」タルト

2022年2月14日（月）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、ホテル敷地内の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」にて、東京青山の人気店「EMME」のオーナー・パティシエの延命寺美也監修による、「ひな祭り」ならびに「ホワイトデー」のスペシャルタルトなど春の期間限定品のタルト3種をお届けします。

春の訪れが待ち遠しいいま、苺をふんだんに使い桜の香りや抹茶の風味を楽しめる「ひな祭り」タルトとベリーとピスタチオを組み合わせた「ホワイトデー」タルトなど、この季節だけのタルトをお楽しみください。



©Shinya Kigure

「ひな祭り」のタルト

2月16日（水）～3月3日（木）ひな祭り当日まで販売

◎桜と抹茶のタルト



軽やかな苺のムースに桜の香りを通し、クリームチーズのコクと抹茶のほろ苦さを合わせた春の芽吹きを感じられるタルト。この時期だけの桜の香りを楽しみながら、可憐なタルトと共にひな祭りをお楽しみください。



- ピース：900円
- ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「ひな祭りは女の子たちや春の訪れを楽しみにしている人にとって大事なイベント！可愛らしく、春らしいタルトを作りたいと思って考えました。桜はこの時期だけの特別な春の香り。可憐でありながら、抹茶のほろ苦さで大人も楽しめるタルトにしました。」
(延命寺美也)

「ホワイトデー」のタルト

2月16日(水)～3月14日(月) ホワイトデー当日まで販売

◎ベリーとピスタチオの「ホワイトデー」タルト



ホワイトチョコレートのムースをベースに、酸味の効いたベリーとコクのあるピスタチオをあわせ、中にはアクセントとしてチョコレートのガナッシュをはさみました。ハート型のチョコレートと苺の飾りがついた可愛いタルトで素敵な「ホワイトデー」をお過ごしください。



- ピース：1,000円
- ホール：8,000円

©Shinya Kigure

「女性が食べたいくなるようなラブリーな見た目にしたく、私も大好きな組み合わせでお作りしました。一見甘そうに見えるタルトですが、ラズベリーの酸味とホワイトチョコレートの軽い食感が絶妙なタルトです。」
(延命寺美也)

3月おすすめのタルト

3月4日(金)～3月31日(木)まで販売

◎苺と桜のタルト



ザ・パティスリー一番人気の定番の苺のタルトに、桜の香りをプラスした贅沢な味わい。飾りに桜餡のクリームを塩漬けの桜の花びらと共にあしらいました。群馬県産の苺がたっぷりの華やかな春色タルトをお召し上がりください。



- ピース：900円
- ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「この時期しかできない組み合わせで、本当に相性が良いなと感じています。美味しい群馬県産の苺と春の香りはいつもの苺のタルトをもっと華やかにしてくれます。」
(延命寺美也)

■ 予約受付

オンライン、電話、店舗にてご予約を承ります。
ピースは前日の18時、ホールは2日前の18時まで。
* 電話でのご予約は、ホールのみ承ります。

白井屋ザ・パティスリー

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

電話番号：027-231-2020

URL: 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 PATISSERIE)

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（祝日月曜日は営業、翌火曜日がお休み）

オープン：2021年2月12日（金）

■ パティシエ 延命寺美也



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(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エットデセール（皿盛りデザート）専門店「EMME」設立。スイーツ好きが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。

■ 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町 2-2-15）

群馬県前橋市の活性化に寄与し、まちのリングを目指し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、新築設計をてがけ、国内外アーティストやデザイナーが協演したことで話題になる。アート、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。

ホテル敷地内、馬場川通り沿いには、ブルーボトルコーヒー白井屋カフェ、白井屋ザ・ベーカリー、白井屋ザ・パティスリーが軒を並べ、まちなかに賑わいを取り戻しています。白井屋ザ・パティスリーの「群馬県産いちごのタルト」は「新発見！前橋おみやげグランプリ 2021」のご褒美部門グランプリを受賞。

©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-HbVcBIxbJZ>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）