

白井屋ザ・パティスリー

母の日に贈る「薔薇と紅茶のベリーなタルト」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、「母の日」のタルトをお届けします。薔薇が市花でもある前橋は「春のぼら園まつり」（前橋市敷島公園）でも知られていますが、そよ風と共にかぐわしい薔薇の香りを楽しめるこの季節にふさわしいタルトを大切なお母様と共にお召し上がりください。春にぴったりな清々しい柑橘系「宇和ゴールドと抹茶のタルト」も発売します。



©Shinya Kigure

◎母の日に贈る「薔薇と紅茶のベリーなタルト」

国産の香り豊かな薔薇とダーズリンティーを合わせた滑らかなムースを甘酸っぱいベリーのジュレの上に。ムースの間には薔薇のビスキュイを挟みました。薔薇の花びらと群馬県産の苺をあしらった華やかなタルトは、母の日の贈り物におすすめです。温かい紅茶と一緒に楽しみください。



●予約受付：2022年5月6日（金）まで

●販売期間：2022年5月8日（日）まで



●ピース：900円

●ホール：7,000円

©Shinya Kigure

「母の日にはカーネーションですが、前橋の市花でもある薔薇をイメージしたタルトを作りました。食用薔薇は香りの無いものが多いですが、この薔薇は本当の薔薇の香りがしかりで、見た目の華やかさと一緒に香りも楽しんでいただけたらと思います。ダーズリンの少し青みのある花のような香りとベリーの酸味が絶妙です。母の日に、そして薔薇の季節に味わっていただきたいタルトです。」(延命寺美也)

◎春にぴったりな清々しい「宇和ゴールドと抹茶のタルト」

抹茶の苦味と香りを活かした甘味のあるシュクレ生地に抹茶のアーモンドクリーム、カスタードクリームやスポンジを重ね、酸味と甘味のバランスの良い宇和ゴールドをたっぷりのせました。宇和ゴールドはタルトの中にもしのばせています。清々しい味のタルトに可憐なアリッサムの花を添えました。



- 予約受付：2022年5月29日（日）まで
- 販売期間：2022年5月31日（火）まで



- ピース：900円
 - ホール：7,000円
- ©Shiroiya Hotel

「宇和ゴールド(ミショウカン)は爽やかな酸味と甘味、黄色い果肉が特徴で、一見『すっぱそう』ですが、見た目以上の甘味とジューシーさのある柑橘です。甘さだけではなく、抹茶の苦味とアーモンド生地のコクと合わせてフォークが止まらない美味しさに仕上がりました。」(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ェットデザート（皿盛りデザート）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。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、まちのリビングを目指し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、新築設計をてがげ、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、あらたな文化がめぐる場を提供。

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-XZUq9rGrHS>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618 (代表番号)