

白井屋ザ・パティスリー

新作「フォレノワール」と初夏を彩るフルーツタルト 3 種販売開始

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、新作タルト「フォレノワール」の販売を2022年6月1日（水）より開始します。お酒が効いたアメリカンチェリーとさまざまなチョコレート味の層を組み合わせた格別なタルトです。初夏を彩る目にも鮮やかなタルト3種「メロンのタルト」「アメリカンチェリーのタルト」「さくらんぼのタルト」もお届けします。



©Shinya Kigure

白井屋ザ・パティスリー新作タルト

◎フォレノワール

フランス、アルザスの伝統菓子「フォレノワール（黒い森）」をタルトにしました。シュクレ生地にもココアを入れ、チョコレート風味のアーモンドクリーム、濃厚なチョコレートのムースとスポンジに自家製チェリーのキルシュ漬け、キルシュをいれた軽やかな生クリーム、その上に削ったチョコレートとチェリー、金箔を飾りました。甘さ控えめながら、チョコレートやキルシュ漬けチェリーそのものの味わいの深さを楽しめるタルトです。



- 予約受付：2022年6月1日（水）から2022年7月29日（金）まで
- 販売期間：2022年6月1日（水）から2022年7月31日（日）まで



- ピース：800円
- ホール：6,000円

©Shiroiya Hotel

「私の大好きなフォレノワール。ようやくタルトにできました！時間をかけて漬け込んだ自家製チェリーのキルシュ漬けは美味しいチェリーとキルシュを使っているの香りも味も抜群です。今回ばかりはお酒が効いたタルトになりましたが、食べた感じはアルコール感よりもチョコレートとキルシュの芳醇な香りを楽しんでいただけたと思います。EMMEでも同じようにパフェとしてお出ししているので、こちらも自信作です！」(延命時美也)

初夏を彩るフルーツタルト 3種

◎メロンのタルト

サクサクのブリゼ生地にメロン果汁をたっぷり染み込ませたスポンジ、生クリーム入りの軽やかなカスタードを重ねて、みずみずしいメロンのスライスを一切れ一切れ花のようにあしらいました。



©Shiroiya Hotel

- 予約受付：2022年6月1日(水)から2022年7月29日(金)まで
- 販売期間：2022年6月1日(水)から2022年7月31日(日)まで



- ピース：1,100円
- ホール：8,300円
- ◎Shiroiya Hotel 左
- ◎Shinya Kigure 右

「みずみずしい青肉メロンはそのまま食べても美味しいのですが、そのままを超える味わいに仕上げたいと思い作りました。メロンの果汁を逃さないように、スポンジ生地に受け止めてもらい、バニラのクリームとサクサクの生地で軽やかにお作りしました。メロンの美味しい部分だけ詰め込んであるのでメロンが苦手な方も是非食べていただきたいです！」(延命寺美也)

◎アメリカンチェリーのタルト

バターたっぷりの少し甘みを効かせて香ばしく焼いたタルト生地に濃厚なアーモンドクリーム、自慢のカスタードクリームを絞って、旬のアメリカンチェリーをたっぷり載せました。フレッシュなアメリカンチェリーのタルトの美味しさを存分に堪能できる一皿です。



©Shiroiya Hotel

- 予約受付：2022年5月24日(火)から2022年7月29日(金)まで
- 販売期間：2022年6月1日(水)から2022年7月31日(日)まで



- ピース：1,000円
- ホール：8,000円
- ◎Shiroiya Hotel 左
- ◎Shinya Kigure 右

「アメリカンチェリーは国産のフルーツにはない酸味や甘味があり、私の大好きなフルーツの一つです。味の濃いアメリカンチェリーには、ザ・パティスリー自慢の濃厚なカスタードがピッタリ！生クリームなどは加えずにあえてカスタードをそのまま絞って作ったタルトはそれだけで濃厚です。ここにアメリカンチェリーが加わって完成されるタルトは国産フルーツでは作ることでできない濃厚な味わいになります！」(延命寺美也)

◎さくらんぼのタルト

生クリーム入りの軽いカスタードクリームに、サクサクの生地、大粒のさくらんぼをたっぷりあしらいました！時期が短いので今だけのタルトです！



- 予約受付：2022年6月1日（水）から2022年7月16日（土）まで
- 販売期間：2022年6月21日（火）から2022年7月18日（月）まで



- ピース：1,600円
- ホール：12,500円
- ◎Shiroiya Hotel 左
- ◎Shinya Kigure 右

「さくらんぼは日本でしか食べられない繊細なフルーツ。甘味のあるジューシーな果肉なので加工することの難しい食材です。軽いサクサクの生地に軽いバニラのクリームと、構成はシンプルですが、さくらんぼの繊細な味わいを楽しんでいただけるようにお作りしました！」（延命寺美也）

初夏の昼下がり、冷えたシャンパンや白ワインにお酒の効いたチェリーやクリーム「フォレノワール」を楽しんだり、目に眩しいみずみずしいフルーツ満載のメロン、アメリカンチェリー、国産さくらんぼのタルトを温かい飲み物と一緒に味わったりと、タルトをさまざまなシーンでご堪能ください。

6月の白井屋ザ・パティスリーは、父の日の「グレープフルーツとコーヒーのタルト」もあり、ショーウィンドウが季節のフルーツでが煌めいています。熟した旬のフルーツの甘みと上質なクリームや香ばしい生地のバランスの妙を味わってみてください。

■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セール（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。

©Shiroiya Hotel

■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。



©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、来店をお控えください。来店くださいます際は、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-kEFmM9Y37F>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）