

白井屋ザ・ラウンジで暑さを忘れる優雅なひととき

「夏の贅沢フルーツパフェ」

2022年7月14日（木）提供開始

前橋のアートデステイネーション「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、ホテルのオールデイダイニング「白井屋ザ・ラウンジ」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が創る季節のフルーツパフェの提供を開始します。第一弾としてお届けするのは「夏の贅沢フルーツパフェ」で、瑞々しい桃やマンゴーをたっぷりあしらった「桃とすもものメルバパフェ」と「マンゴーとココナッツのアールグレイなパフェ」です。猛暑が続くこの夏、爽やかな緑あふれる空間で優雅なひとときを過ごしながらか、贅沢なフルーツパフェをお楽しみください。



©Shinya Kigure

スイーツ愛好家が集う「EMME」のパフェを前橋の白井屋ザ・ラウンジでも召し上がっていただけます。延命寺美也さんの絶妙な素材の取り合わせは、旬のフルーツの味わいをよりいっそう引き立て、季節の食感を十分に楽しんでいただけます。※旬のフルーツを扱うため、パフェのメニューはその日の仕入れ状況により内容が変わる可能性があります。

◎桃とすもものメルバパフェ

果肉と果汁の繊細な甘さと香りを楽しめる桃と、酸味の効いた濃厚味の自家製完熟プラムのソルベ、ピスタチオのジョコンド、クランブル、バニラジェラート、桃のコンポート、カモミールジュレ、フロマーージュブランのムースをあわせた逸品。トッピングに桃のグラニテと花穂じそも飾りました。一口食べるごとにフルーツの多様な味、食感を楽しめる、至福のときをもたらす期間限定パフェです。



【提供期間】2022年7月14日（木）～7月31日（日）

※ティータイム 15:00 から 17:00 までのご提供

パフェ 1,800 円

飲み物とのセット 2,500 円

© Shinya Kigure

「EMMEでも年間を通して一番人気のあるパフェが桃のパフェです！桃の美味しさを引き立てる大石早生プラムのソルベや滑らかなバニラジェラートを主体に食べやすいけど、忘れられない味わいに仕上げました。是非香りを楽しんでいただきたいです！」延命寺美也

◎マンゴーとココナッツのアールグレイなパフェ

なめらかな口当たりのマンゴー、ふんわり盛られた自家製アールグレイジェラート、ジャスミンジュレ、ココナッツムースやパイナップル、パッションフルーツの酸味などがひとつの器に絶妙なバランスを成しています。食感を楽しむクランブルのクッキーも飾りのココナツ味のメレンゲのロールスティックもザ・パティスリーの小さな工房製。仕上げには爽やかさを演出するマイクロバジルを添えました。



【提供期間】2022年8月1日（月）～8月31日（水）

※ティータイム 15:00 から 17:00 までのご提供

パフェ 1,800 円

飲み物とのセット 2,500 円

©Shinya Kigure

「誰もが大好きなマンゴー。美味しいジェラートとココナッツの味わいで南国をイメージしました。パッションフルーツの酸味がアクセントになり、濃厚だけどサッパリ食べていただける夏のパフェになりました！」

延命寺美也

■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。

©Fumie Amino

■店舗情報

名称：白井屋 ザ・ラウンジ（SHIROIYA the LOUNGE）

用途：オールデイダイニング

所在地：群馬県前橋市本町 2-2-15 白井屋ホテル 1F

電話：027-231-4618

URL: https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/lounge

INSTAGRAM: @shiroiya_the_lounge

営業時間：07:00-10:00 / 11:30-22:00

年中無休

オープン：2020年12月12日



©Shinya Kigure

■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への貢献とまちのリビングになることを目指して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、あらたな文化がめぶく場を提供。メインダイニングの白井屋ザ・レストランは食通が愛用するガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載。

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。

2022年7月23日には3番目のサウナが敷地内にオープン予定。



©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）を推進し、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-7gdR16Eyeu>

■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）