

白井屋ホテル ザ・パティスリーの新年来祝うフランス伝統菓子 「ガレット・デ・ロワ」 2023年1月2日（月）より数量限定予約販売

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、敷地内にある人気のフレッシュフルーツタルトの専門店「ザ・パティスリー」にて「ガレット・デ・ロワ」を2023年1月2日（月）から1月31日（火）まで数量限定予約販売いたします。



©Shinya Kigure

新春、白井屋ザ・パティスリーがお届けするのは、新年をお祝いするフランス伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」です。人気パティシエの延命寺美也がレシピを考案し、工房のパティシエたちがパイ生地を丁寧に折り込んで、バニラ入りのアーモンドクリームを合わせた、素朴でどこか懐かしいシンプルなお菓子です。

ガレット・デ・ロワ



フランスで1月に食べる伝統的なお菓子。私自身毎年焼いている大好きなお菓子です。フェーブという陶器が入っています。家族など大勢で食べるときにフェーブが当たった人がその年の王様。良いことのある年になるという楽しいお菓子です。パイ生地は何層にも折ってサクサクに仕上げ、バニラたっぷりのアーモンドクリームが入ったシンプルなお菓子ですが、食べたらびっくりする美味しさです！

延命寺美也

©Shinya Kigure

■価格

5寸（15cm）3,200円

8寸（24cm）3,800円

※陶器のフェーブと紙製の王冠を1つずつ同梱しています。安全のため、フェーブはお菓子の中には入れていません。

■ご予約方法

店頭受付、Web受付のみ。

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

https://www.shiroiya.com/dining_and_foods/patisserie

※お電話での予約は承っておりません。

※ご予約の変更、キャンセルはお受け取り日の前日18時まで。

※当日のキャンセルは、キャンセル料100%を申し受けます。

■お支払い方法

店頭受付、Web受付ともに「事前支払い」とさせていただきます。

※Web受付の場合は、クレジットカード決済です。

ガレット・デ・ロワ（Galette des Rois）とは？

フランスでキリスト教の祭日エピファニー（公現祭）を祝い、食べられている伝統のお菓子です。ガレットは円形のケーキを、ロワは王様を意味します。ケーキの中には小さな人形フェーブが隠されています。お菓子を切り分けたときに、フェーブが入っていたら、その人が今年の王、王妃となり、紙製の王冠が与えられ、その1年間幸せになると言われています。当初は中にそら豆（フランス語でフェーブ）を入れていたことから、今でもフェーブと称される陶器の人形が入っています。公現祭の起源となった、東方からキリストの誕生を祝いに来た三博士の供物の象徴とも言われています。

シャンパンや発泡酒と共に、もしくは温かなお飲み物と一緒に召し上がりください。

白井屋ザ・パティスリー 店舗情報

フレッシュフルーツタルトの専門店、白井屋ザ・パティスリーはアシェットデセール（その場でつくる皿盛デザート）で知られる、東京青山のEMME（エンメ）のオーナーパティシエ延命寺美也が監修する、素材と味、見た目の愛らしさにこだわった旬のタルトをご提供しています。

**■パティシエ 延命寺美也（えんめいじみや）**

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。2022年白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」にて、延命寺美也は白井屋のシェフ片山ひろと共にデザートのフルコースの饗宴「EMME at SHIROIYA」を開催。

©Fumie Amino

名称: 白井屋 ザ・パティスリー / SHIROIYA the PÂTISSERIE
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: 月曜日定休 (祝日・月曜日は営業、翌火曜日が定休) 2023年は1月2日より営業
オープン: 2021年2月12日



©Shinya Kigure



※随時約9種の季節のフルーツタルトと定番タルトを販売しています。
※フィナンシェ、マドレーヌ、サブレなどの焼き菓子には、地元の味噌やネギなどを使った上州土産もあり、お土産として人気です。
※箱にアーティストのリー・イズミダのフルーツのイラストが付いています。

©Shiroiya Hotel

■ 白井屋ホテル (群馬県前橋市本町 2-2-15)

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貢献することを目的に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氏が改装、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、ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界のベストホテル39」にも選出。アート、建築、デザイン、ウェルビーイング、音楽、そして食において本物を意識し、暮らす人と訪れる人が出会い、五感に刺激を受ける、あらたな文化がめぶく場を提供しています。ミシュラン二つ星「フロリレージュ」のオーナーシェフ、川手寛康氏監修、片山ひろがシェフをつとめるホテルのメインダイニング「白井屋ザ・レストラン」は2022年3月「ゴ・エ・ミヨ2022」に掲載されました。敷地内には週末のみ営業する隠れ家的な「ザ・バー 真茶亭」もあり、新素材研究所がデザインした空間の中で極上のお酒と最高レベルのカクテルが楽しめます。アートや外気浴を楽しめるフィンランドサウナをはじめ、3タイプの完全貸切制のサウナもあり、宿泊客、地元のサウナ愛好家に人気です。まちなかに面した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」「ザ・ベーカリー」「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、まちなかの界隈として賑わいをみせています。



©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、お客様へのご協力のお願い（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-GFiSJPTreb>

■ 白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618