

白井屋ホテル

モンブランやカボチャのブリュレなど、秋の味覚を堪能するアフタヌーンティー

2024年9月1日（日）提供開始 8月12日（月）予約受付開始

群馬・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）はこの秋、館内カフェラウンジ「白井屋ザ・ラウンジ」にて和栗を使ったモンブランや、カボチャのブリュレ、無花果タルトなど秋の味覚を存分に楽しめる秋のアフタヌーンティーを2024年9月1日（日）より提供いたします。大胆な吹き抜け空間に緑とアートがあふれる美術館のサロンのような空間でくつろぎながら秋の旬をご堪能ください。



©Shinya Kigure

東京・青山の人気デザートサロン「EMME」のオーナー・パティシエ延命寺美也氏が監修するフレッシュフルーツタルト専門店「白井屋ザ・パティスリー」によるアフタヌーンティーでは、和栗のモンブラン、葡萄のジュレ、無花果のタルトなどパティシエたちがひとつひとつ丁寧に手づくりするスイーツ10種と「白井屋ザ・レストラン」シェフ片山ひろが生み出す2種のセイボリーをロンネフェルトの紅茶を含む飲み放題のドリンク、温かいかぼちゃのスープと共にご用意します。さらに秋味を満喫されたい方には、和栗と和梨の特製パフェも合わせてご注文いただけます。

秋の「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

・提供期間

2024年9月1日（日）より10月31日（木）まで

●ランチタイム

1部： 11:30-13:30 (L.O. 13:00)

2部： 12:00-14:00 (L.O. 13:30)

●ティータイム

1部： 14:30-16:30 (L.O. 16:00)

2部： 15:00-17:00 (L.O. 16:30)

■定員

ランチタイム16名/日

ティータイム16名/日

※おひとりさまから承ります。

※前日18時までの事前予約制です。



©Shinya Kigure

■料金

アフタヌーンティー 4,800円/名

※+1,000円でパフェご注文いただけます。(要予約)

※アルコール類をご希望の方は、メニューからお選びください。(料金別途)

※キャンセルポリシー：前日18:00以降のキャンセルは100%の料金をいただきます。

■場所

白井屋ザ・ラウンジ

住所：群馬県前橋市本町2-2-15 白井屋ホテル1階

電話番号：027-231-4618

■ご予約方法&お問い合わせ先

下記オンラインまたはお電話にてご予約を受け付けております。

<https://www.tablecheck.com/shops/shiroiya-lounge/reserve>

電話番号：027-231-4618 (白井屋ホテル代表番号)

※食物アレルギーがある方は事前にお知らせください。

■内容

スイーツ10品前後

セイボリー2品

スープ

飲物(飲み放題)

<スイーツ>

①シューポムキャラメル

サクサククッキーシューに、キャラメル風味のカスタードとキャラメリゼした群馬のりんごの角切りを入れました。

②マロンカシス

マロンムースの中にベリージュレとミルクチョコレートガナッシュ、胡桃のブラウニーを包み込みました。トッピングにはマロンと金箔で華やかに。

③モンブラン

軽やかな食感のブッセ生地シャンティクリームをのせ、上から和栗のクリームを絞ったプチモンブランです。

④バイクドチーズ

香ばしいシュクレ生地にバイクドチーズとレアチーズを重ね、クランブルをトッピングにのせた白井屋の人気タルト、ドゥーブルフロマージュです。

⑤葡萄のジュレ

深みのある甘さの巨峰をまるごと入れた贅沢ジュレ。爽やかなミントのフレーバーと共に楽しみください。

⑥タルトフィグ

シュクレ生地にダイヤモンドとディプロマットクリームをのせ、とろりと甘い無花果をのせたタルトです。

⑦サブレショコラ

刻んだアーモンドを甘さ控えめのショコラのサブレにたっぷり入れて、焼き上げました。

⑧マカロン・アールグレイ

濃厚なアールグレイが香るサクサクのマカロン生地にキャラメルガナッシュをはさんだ大人の味です。

⑨スコーン

サクサクほろほろのバターたっぷりのスコーンに苺ジャムをたっぷりつけて召し上がりください。

⑩カボチャのブリュレ

カボチャのペーストを加えたプリン生地を焼き上げ、キャラメリゼした秋味ブリュレです。



<オプションパフェ> ※別途ご注文を承ります。

⑪和栗と和梨のモンブランパフェ

爽やかな緑茶のミントジュレ、角切りの和梨、自家製ハーブソルベ、クランブル、シャンティクリーム、甘味が豊かな和栗のクリームを重ね、和梨とシャインマスカットで飾ったエレガントなモンブランパフェです。秋味と食感を満喫できる極上パフェです。

<セイボリー>

⑫群馬県産きのこのブルスケッタ

4種の県産きのこをソテーし、赤玉ねぎのピクルスをアクセントに加えました。

⑬ミニハンバーガー

群馬を代表する赤城牛のパティを使ったハンバーガー。小ぶりながら食べ応えのある一品です。

<スープ>

⑭かぼちゃのスープ

濃厚かぼちゃの甘味とコクを生かした温かいスープをご提供します。

<飲み物>

●ロンネフェルトの紅茶各種

アールグレイ

アッサムバリ アイリッシュブレックファスト

ダーズリンサマーゴールド

ルイボスクリームオレンジ

ジャスミンゴールド

フルーティーカモミール

グリーンドラゴンロンジンチャ

アイススイートベリーズ

アイスダーズリン

●コーヒー

●レジブル・ビオ

- クラフトコーラ
- クラフトジンジャエール
- オレンジジュース

※仕入れ状況により、その日のメニュー内容が変わる場合がございます。

■延命寺美也（えんめいじみや）

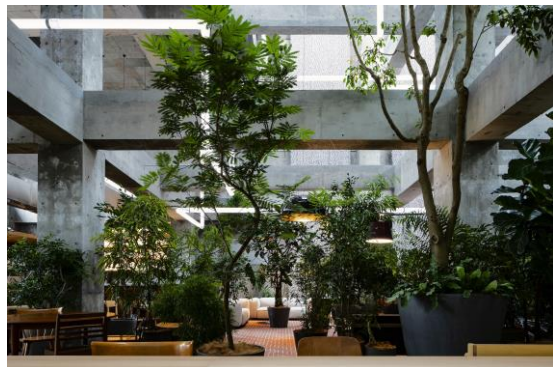
世界的グルメガイド『ゴ・エ・ミヨ 2023』にてベストパティシエに選ばれた、東京青山のアシェットデセール（皿盛りデザート）専門店「EMME」のオーナーパティシエ。白井屋ザ・パティスリーの監修を担うほか、新宿伊勢丹の好評催事「フランス展」などに招聘される。

■片山ひろ（かたやまひろ）

群馬県出身。ミシュラン2つ星の「フロリレージュ」をはじめ国内外の名店で研鑽を積み、白井屋ホテルのメインダイニング「ザ・レストラン」のシェフに就任。フレンチに地元の食材・食文化をかけたイノベティブ料理を提供し、3年連続世界『ゴ・エ・ミヨ』にて紹介される。

白井屋ザ・ラウンジ

日本を代表する建築家の藤本壮介氏が設計した、圧巻の4層吹き抜けや螺旋階段があり、トップライトからは燦々と光が降り注ぐ緑ゆたかな空間です。まるで美術館のサロンのように、世界的なアーティストによるさまざまなコンテンポラリーアートを愛でながら、スタインウェイのピアノ自動演奏やライブ演奏をはじめ、世界中のインテリアも楽しめる場です。前橋のまちのリビングとして、おひとりさまから、お仲間やご家族との集いにと、多様な飲食の機会にご利用いただけます。朝食（要予約）、昼食、ティータイム営業。夕方17時からはアートラウンジとして、ご宿泊のお客様はアート作品の色の移り変わりを楽しみながら、無料で自由にお飲み物などをお召し上がりいただけます。



©Shinya Kigure

白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

アートデステイネーション「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となり、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。メインダイニングの「白井屋ザ・レストラン」は世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載。2023年3月には初の書籍『Shiroiya Hotel Giving Anew』を発刊。



©Shinya Kigure

■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-4AzmRbI44y>

■白井屋ホテルお問い合わせ先
info@shiroiya.com
027-231-4618（代表番号）