

## 白井屋ホテルの新春スイーツ 2025

### 「苺づくしの白井屋ザ・アフタヌーンティー」&「ガレット・デ・ロワ」ご予約受付中！

群馬県前橋市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、総支配人：堀口大樹）は、苺好き、スイーツファンのみなさまへのご褒美のようなスイーツの数々をお届けします。

緑と現代アートに包まれた4層吹き抜けのカフェラウンジ「白井屋ザ・ラウンジ」では苺をふんだんに使った「白井屋ザ・パティスリー」のオリジナルスイーツ10種と、特製ミニバーガー、さらにお飲み物（飲み放題）がついたアフタヌーンティーをご提供します。また、恒例の期間限定「ガレット・デ・ロワ」も「白井屋ザ・パティスリー」にて販売いたします。



©Shinya Kigure

## 苺づくしの「白井屋ザ・アフタヌーンティー」

### ■提供期間

2025年1月3日（金）～2月28日（金）

<ランチタイム>

12:00～14:00 最大10名様

<ティータイム>

14:30～16:30 最大15名様

### ■料金

アフタヌーンティー 4,800円/名

※+1,000円でパフェも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  
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。



©Shinya Kigure

## ■内容



スイーツ 10品前後

セイボリー

ドリンク

\*ドリンクはメニューからお好きなものを飲み放題で召し上がっていただけます。

©Shinya Kigure

### <スイーツ>

#### ●クッキーサンド

ほのかな酸味を感じるヨーグルトのようなフロマージュブランをサクサクのクッキーでサンドしました。ルージュチョコで可愛らしさを演出。

#### ●ブランマンジェ

なめらかなブランマンジェにてづくりのさわやかな苺ソースを合わせ、苺を飾りました。

#### ●バニラ・フリーズ

ルージュチョコのドレスをまとったバニラムースの中に苺のコンポートをしのばせました。

#### ●プティシュー・フリーズ

フレッシュな苺のほどよい酸味とディプロマッドクリームと生クリームの贅沢ダブルクリームのハーモニーを楽しめるシュークリームです。

#### ●苺のプティタルト

サクサクのシュクレ生地にディプロマッドクリームをふんわりおせて、苺の輪切りで彩りました。ローズマリーの風味と一緒にひとくちで！

#### ●マカロン・フリーズ

可愛い苺に見立てたホワイトガナッシュのマカロン。苺のヘタに見立てたタイムの香りと共に。

#### ●苺のミルフィーユ

苺ミルフィーユをグラスの中にぎっしり詰めました。パイ生地とクリーム、苺の層をスプーンでお楽しみください。

#### ●苺のロールケーキ

苺がゴロンと真ん中に入ったロールケーキ。小さいながらも食べ応えのある一品です。

#### ●クレームブリュレ

バニラビーンズをたっぷり使った香りゆたかなブリュレです。

#### ●スコーン

プレーン味のスコーン。苺ジャムと一緒に召し上がりください。

### <セイボリー>

群馬を代表する赤城牛のパー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。フレンチフライを添えました。

**<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・ピオ

**<オプションパフェ>** ※別途ご注文を承ります。+ 1,000 円

## ・苺とゆずのミルフィーユなパフェ

ゆずの香りを感じながら苺をたっぷり味わえるミルフィーユ風パフェです。

ゆずのジュレ、フロマージュブランのムース、苺のコンポート、バニラビーンズをたっぷり使った自家製バニラアイスの中にミルフィーユのパイをはさみ、素材の味と食感をお楽しみください。

フレッシュなやよい姫のミルフィーユをパフェ仕立てにして、ローズマリー、メレンゲ、ゆずのゼストで飾りました。

©Shinya Kigure

※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。

**数量限定販売「ガレット・デ・ロワ」**

新年をお祝いするフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」の予約を受け付けます。

パイ生地を丁寧に折り込み、バニラ入りのアーモンドクリームを合わせた、懐かしさを感じられる素朴な味をお楽しみください。パイの中に入っている陶器のお人形（豆を意味するフェーブと呼ばれています）が当たった人が、その年良いことに恵まれるという微笑ましいお菓子です。陶器の代わりにアーモンドをしをばせました。ご家族やお仲間と一緒に召し上がってください。

今年は特別に「タタンガレット・デ・ロワ」（数量限定）もご用意します。タルトタタンのように酸味のある紅玉りんごをじっくり焼き上げ、アーモンドクリームと二層に包み込み、ガレットに仕上げました。



## ■予約受付期間

2025年1月30日（木）まで

## ■販売期間

2025年1月31日（金）まで

※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。

©Shinya Kigure

■ <ガレット・デ・ロワ> 価格

5寸 (15cm) 3,800円

8寸 (24cm) 4,200円

■ <タンガレット・デ・ロワ> 価格

5寸 (15cm) 4,000円

■ 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](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。



©Shinya Kigure

## 週末限定販売「絞りたて サクサクッ クッキーシュークリーム」



金、土、日曜日に販売しているクッキーシュークリームです。  
ご注文をいただいてから、ひとつひとつクリームをたっぷりシューに  
絞りこんでお渡ししています。

少しお時間をいただきますが、できたてはサクサクとした食感が  
楽しめる贅沢なクッキーシュークリームです。

群馬県産の牛乳と卵の美味しさを存分に味わえる逸品です。  
週末のお楽しみにどうぞ。

お電話、店頭にてお取り置き用ご予約も承ります。

©Yusuke Kagayama

■ ご予約方法

店頭受付、電話受付のみ。

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

027-231-2020

※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。



©Shinya Kigure

■ 白井屋ザ・パティスリー 営業情報

営業時間：10:00-18:00

定休日：月曜日（祝月曜日は営業、翌火曜日がお休み）

フレッシュフルーツの専門店として、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。群馬の食材を使ったユニークな焼き菓子、クッキー缶、季節限定のアイスクリームなど、さまざまなスイーツも販売しています。一部商品はオンラインもしくは白井屋ホテルのフロントでもお買い求めいただけます。

<https://shiroiya.thebase.in/>

## 白井屋ホテル（群馬県前橋市本町2-2-15）

### ART DESTINATION

#### 五感を刺激するインスピレーションに満ちた美術館のようなホテル

群馬県前橋の老舗旅館が創業300年の歴史を経て、建築家の藤本壮介氏の手により「白井屋ホテル」として蘇りました。廃墟となっていた建物をリノベーションして生まれたコンクリート剥き出しの吹き抜けには、世界的クリエイターが手がける幻想的な“光のアート”があり、異なるアート作品が展示されているゲストルームをはじめ、多様な現代アートやデザインを楽しめます。世界的な食のガイドブック『ゴ・エ・ミヨ』に3年連続掲載されている併設のレストランでは、国内外の名店で経験を積んだシェフとソムリエが織りなすクリエイティビティ溢れる食体験を通じて、大自然に恵まれた群馬の魅力をお届けします。敷地内には、パティスリー、ベーカリー、バー、ラウンジ、茶室、さらには3タイプの個室サウナを併設し、インスピレーションに満ちた滞在を叶えます。ナショナルジオグラフィックトラベラーの「2021年世界ベストホテル39」に選出。2025年12月、白井屋ホテルは5周年を迎えます。



©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-EI1nOaEL27>

#### ■白井屋ホテルお問い合わせ先

info@shiroiya.com

027-231-4618（代表番号）