


【オキナワ マリオット リゾート & スパ】
フランスでエイプリルフールの定番スイーツとして
楽しまれる「ポワソン ダブリル」1ヶ月間の限定販売！

フランスではエイプリルフールを「Poisson d'avril (ポワソン ダブリル)=4月の魚」といいます。フランスでは魚をモチーフにしたパイを食べる伝統的な習慣があり、ショコラトリーやパティスリーでは魚の形のチョコレートやケーキ、パイが店頭に飾られます。魚の形のお菓子を食べる他に、現在では魚の形の紙をこっそり背中に貼る位ざらをししたりします。今年の「ポワソン ダブリル」は沖縄でもとてもポピュラーなお魚(アカジンミーバイ)をモチーフにしており、バターの香りが強く漂うサクッとした食感が楽しめるパイ生地に、バニラの香りが効いたなめらかなカスタードクリーム、甘酸っぱい苺を鱗のように沢山並べており甘みと酸味のバランスのいい仕上がりになっております。オキナワ マリオットがお届けするエイプリルフールのお菓子で春の訪れをお楽しみください。

販売場所：ロビーラウンジ「海音」 販売期間：2018/04/01 - 2018/04/30

受取時間：11:00 ~ 21:00 ※要受取一日前迄の事前予約となります。

価格：1,800 円


Poisson d'avril

