

## PRESS RELEASE

2019年3月13日

グランドニッコー東京 台場

いちごとカスタードクリームを飾った魚の形がキュートな  
フランスのエイプリルフール定番スイーツが今年も登場！  
グランドニッコー東京 台場  
「ポワソンドブリル」  
2019年3月26日(火)～4月1日(月)期間限定販売

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)では、2019年3月26日(火)～4月1日(月)の期間限定で、ホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、魚の形がかわいらしいフランスのエイプリルフール伝統菓子である「ポワソンドブリル」を販売いたします。



一昨年の販売開始より、毎年ご好評をいただいている期間限定スイーツ「ポワソンドブリル」を本年もお楽しみいただけます。

「ポワソンドブリル」は、フランスでエイプリルフールの定番スイーツとして知られており、フランス語で「4月の魚」を意味する、おどけた表情の魚をモチーフにしたキュートなパイです。芳醇なバターの香りたどようサクサクのパイ生地、濃厚な自家製カスタードクリームといちごの甘酸っぱさの組み合わせがたまらないスイーツです。

フランスならではの遊び心あふれる伝統的なスイーツで、ご家族やご友人と訪れる春を感じながらエイプリルフールならではの味わいをお楽しみください。

## 【Grandニッコー東京 台場「ポワソンドブリル」概要】

濃厚なカスタードクリームと甘酸っぱいいちごをデコレーションした、魚の形がキュートな、エイプリルフールの定番スイーツとしてフランスで愛され続けるパイです。

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 2019 年 3 月 26 日(火)~4 月 1 日(月) 10:00~20:00
- ・料金: ¥1,667(消費税別)
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623



### ◇ポワソン ダブリルとは

4月1日のエイプリルフールを、フランスでは「ポワソン ダブリル(Poisson d'Avril)」と言って楽しむ習慣があります。ポワソン(Poisson)、ダブリル(d'Avril)はフランス語でそれぞれ「魚」「4月」を意味しています。この魚は「サバ(maquereau マクロー)」のことを表していると言われています。サバは、4月になるとたくさん釣れることから、4月1日にだまされた人を「4月の魚」という起源があります。

## 【Grandニッコー東京 台場の施設概要】

- 所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1
- 敷地面積 : 20,870 m<sup>2</sup>(6,313 坪)
- ホテル : 地下3階 地上30階
- 延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup>(37,507 坪)
- 施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー10ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所  
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
- アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
- 電話番号 : 03-5500-6711(代表)
- 公式サイト : [www.tokyo.grandnikko.com](http://www.tokyo.grandnikko.com)

### <Grandニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

#### 東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

Grandニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 松下・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL:[grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grandニッコー東京 台場 TEL:03-5500-6711(代表)