

## PRESS RELEASE

2024年2月20日  
グランドニッコー東京 台場

おどけた魚をモチーフにした見た目が愛らしい、  
フランス伝統のエイプリルフル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」

提供期間：2024年3月25日（月）～4月1日（月）

「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）は、2024年3月25日（月）～4月1日（月）の期間中、ホテルのパティシエが手掛けるスイーツや自家製パンを季節ごとにご用意する「Bakery & Pastry Shop」にて、フランスでエイプリルフルスイーツとして愛される「ポワソンドブリル」を販売いたします。



「ポワソンドブリル」はエイプリルフルの定番スイーツとして知られており、「4月の魚」を意味します。おどけた表情の魚をモチーフにした、パイ菓子です。

グランドニッコー東京 台場の「ポワソンドブリル」は、バターが香るサクサクのパイ生地に、新鮮ないちご、ブルーベリー、ラズベリーの3種をたっぷりと乗せています。魚のひれをイメージしたパイや、うろこをイメージしたベリー、チョコレートで表現した大きな瞳など、今年も遊び心あふれる可愛い見た目に仕上げられています。

伝統的なスイーツ「ポワソンドブリル」で、ご家族やご友人とフランス流エイプリルフルを楽しんでみてはいかがでしょうか。

### 【グランドニッコー東京 台場「ポワソンダブルル」概要】

- ・販売場所：グランドニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
- ・販売期間：2024年3月25日（月）～4月1日（月）（前日までのご予約にて承ります）
- ・価格：¥3,200
- ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623

※表示価格は消費税込みです。

#### ◇ポワソン ダブルルとは

4月1日のエイプリルフールを、フランスでは「ポワソン ダブルル (Poisson d'Avril)」と呼び、楽しむ習慣があります。フランス語でポワソン (Poisson) は「魚」、ダブルル (d'Avril) は「4月」を意味し、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ということから、4月1日にだまされた人を「4月の魚」と呼ぶことが起源となっています。

### 【グランドニッコー東京 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9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 ほか
- 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：<https://www.tokyo.grandnikko.com/>

#### <グランドニッコー東京 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>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

#### <一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)