



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2025年2月18日

グランドニッコー東京 台場

おひとりさまでもお楽しみいただけるサイズで登場
春の訪れを告げる、エイプリルフールの伝統菓子
グランドニッコー東京 台場
「ポワソンドブリル」
提供期間：2025年3月22日（土）～4月1日（火）

「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、2025年3月22日（土）～4月1日（火）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、毎年ご好評をいただいているエイプリルフールの伝統菓子「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、「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、春の訪れを告げる可愛い伝統菓子です。

グランドニッコー東京 台場の「ポワソンドブリル」は、魚の形に焼き上げたバター豊かな香りが広がるパイ生地に、なめらかなカスタードクリームを絞り、3種のベリーをぎっしりと飾りました。カスタードクリームの濃厚な甘さと甘酸っぱいフレッシュなベリーのハーモニーに加え、生地のサクサクとした食感もお楽しみいただける贅沢なスイーツです。

本年は、おひとりさまでもお楽しみいただけるサイズでご用意。思わず笑みがこぼれるような可愛い見た目の「ポワソンドブリル」で、フランス風のエイプリルフールを楽しんでみてはいかがでしょうか。

【Grandニッコー東京 台場「Poissonダブリル」概要】

- ・販売場所：Grandニッコー東京 台場 2階「Bakery & Pastry Shop」（台場駅直結）
 - ・販売期間：2025年3月22日（土）～4月1日（火）（前日までのご予約にて承ります）
 - ・価格：¥2,000
 - ・ご予約・お問い合わせ：03-5500-6623
- ※表示価格は消費税込みです。

◇Poisson 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「Poisson ダブリル (Poisson d'Avril)」と呼び、楽しむ習慣があります。フランス語でPoisson（Poisson）は「魚」、ダブリル（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。

【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 m²（6,313 坪）
- ホテル：地下3階 地上30階
- 延床面積：123,775 m²（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カ所、ウエディングチャペル 2カ所、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/>

<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 権田・豊永・松下

Tel：03-5572-6062 Fax：03-5572-6065 E-mail：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）