



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2017年3月7日

グランドニッコー東京 台場

エイプリルフールの新定番！？
グランドニッコー東京 台場からフランス生まれのスイーツが登場
ポワソン ダブリル4月1日(土)限定発売
3月8日(水)より予約受付開始

グランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役総支配人:塚田 忠保)では、フランスでエイプリルフールの定番スイーツとして愛されている「ポワソン ダブリル」をご予約限定商品として、4月1日(土)に販売致します。



「ポワソン ダブリル」は、フランス語で魚(ポワソン)と4月(ダブリル)を意味します。フランスでは、4月1日のエイプリルフールに、子どもたちが誰かの背中にこっそり魚の絵を貼るいたずらをしたり、魚のかたちのパイやチョコレートを食ったりする習慣があります。

グランドニッコー東京 台場では、初めてこの魚型のパイ「ポワソン ダブリル」を発売することとなりました。魚(ポワソン)の形に焼きあげたバターがひろがるサクサクのパイ生地に、カスタードとベリーフルーツをたっぷり乗せたエイプリルフール(4月1日)限定のパイケーキです。ご予約限定商品のため、3月8日(水)～3月29日(水)にご予約いただいた方への販売のみとなります。

例年とは一味違ったエイプリルフールをお楽しみいただける、新しいエイプリルフールの新定番スイーツとしてお楽しみください。

◆グランドニッコー東京 台場「ポワソン ダブルル」詳細

商品名 : ポワソン ダブルル (魚型のパイケーキ *全長 14cm)
価格 : ￥1,296(税込)
販売日 : 4月1日(土)※事前予約制
ご予約受付期間 : 2017年3月8日(水)～3月29日(水)
ご予約受付 : 03-5500-4532(レストラン予約)
商品お渡し場所 : ベーカリー & ペストリショップ (ヴェルエクール 2階)

◇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)」と言って楽しむ習慣があります。ポワソン(Poisson)、ダブルル(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」と言う起源があります。

【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 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)

＜グランドニッコー東京 台場＞

ベイエリアの素晴らしい景観を望む東京のウォーターフロントに位置し、東京国際空港 羽田からのアクセス、および東京都内へのアクセスが至便、観光、ビジネス、スポーツの拠点にもなるホテルです。ニッコー・ホテルズ・インターナショナルの最上級ブランド「グランドニッコー」として、その土地ならではの魅力に出会える上質な空間の中で、五感を解き放つ心地よさを体感いただけます。

＜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 畑・中村

TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 MAIL: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)