

## エイプリルフールの新しい楽しみ方

# 当ホテル初！魚をモチーフにした「ポワソン・ダブリル」販売

2015年4月1日（水）～4月5日（日）

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ<sup>(※1)</sup>（千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人：藤井育郎）では、2015年4月1日（水）～4月5日（日）の5日間、4月1日のエイプリルフールに合わせ、2階の「パティスリー」にて魚をモチーフにしたパイ「ポワソン・ダブリル」（予約制）を販売いたします。予約受付は3月1日（日）開始。

エイプリルフールは、フランスでは「ポワソン・ダブリル」（4月の魚）と呼ばれ、魚の形のパイやチョコレートを食べたり、魚の絵を描いた紙を子供たちが誰かの背中にこっそりと貼り付けるといういたずらをして楽しむ習慣があります。

当ホテル初となる長田 学パストリーシェフ<sup>(※2)</sup>オリジナルの「ポワソン・ダブリル」は、ザクツとした食感が楽しめる厚めのパイ生地、濃厚なカスタードクリームと色とりどりのフルーツをたっぷりとのせて仕上げました。いつもとは違う、新しいエイプリルフールをお楽しみください。



### ポワソン・ダブリル 《予約制》 直径 21cm

販売期間：2015年4月1日（水）～4月5日（日）

予約受付：2015年3月1日（日）～3月31日（火）

場 所：パティスリー（2階）

料 金：3,000円 ※税込

お問い合わせ・ご予約：

Tel.047-350-8561（レストラン予約）

#### (※1)[オリエンタルホテル 東京ベイ]

1995年開業の、東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。開業20周年を迎える今年には様々なアニバーサリーイベント・サービスを企画しています。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

#### (※2)[長田 学 パストリーシェフ]

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたフランスのショコラティエ「ブラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして、幅広い世代の方にお召し上がりいただけるスイーツづくりに尽力しました。2013年4月よりオリエンタルホテル東京ベイのパストリーシェフに就任。五つ星ホテルや海外で培った経験を活かし、甘みを控えた見た目と味の双方から楽しめる品のあるスイーツをご提供いたします。



#### <本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ <http://www.oriental-hotel.co.jp>

セールス&マーケティング部 マーケティング課

布川 淳子 e-mail [atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp](mailto:atsuko.fukawa@oriental-hotel.co.jp) 鈴木 千賀子 e-mail [chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp](mailto:chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp)

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851