



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2022年3月1日

グランドニッコー東京 台場

魚の形がキュートな
フランスのエイプリルフ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」
2022年3月25日（金）～4月1日（金）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）は、2022年3月25日（金）～4月1日（金）の期間限定で、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お楽しみいただける「Bakery & Pastry Shop」にてエイプリルフルの伝統菓子「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」を意味します。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。

グランドニッコー東京 台場のポワソンドブリルは、バターの香りがただようサクサクのパイ生地に濃厚な自家製カスタードクリーム、フレッシュないちごやブルーベリーを合わせました。魚のひれをイメージしたパイをトップに飾った、可愛らしい一品です。

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：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：2022年3月25日（金）～4月1日（金）
- ・価格：¥2,500
- ・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。ポアソン (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。

新型コロナウイルスの感染予防対策について：

<https://www.tokyo.grandnikko.com/events/detail.php?id=241>

【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 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：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 岩田・名取・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>

グランドニッコー東京 台場 Tel：03-5500-6711 (代表)