

PRESS RELEASE

2018年2月26日

グランドニッコー東京 台場

フランス生まれのエイプリルフル定番スイーツ
グランドニッコー東京 台場「ポワソン ダブリル」
3月26日(月)より1週間限定販売
～予約受付期間:3月21日(水)～3月27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)では、フランスでエイプリルフルの定番スイーツとして楽しまれている「ポワソン ダブリル」を期間限定で、ホテル直営の「Bakery & Pastry Shop」にて、販売いたします。



当ホテルでは、昨年初めてご予約限定商品として「ポワソン ダブリル」を販売し大変ご好評をいただきました。今年も「ポワソン ダブリル」を1週間限定で販売いたします。

「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べ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、旬のとちおとめをふんだんに使い、いちごの酸味、自家製カスタードとパイ生地特有のバターのア醇な香りがベストマッチした愛嬌のある魚型のスイーツをご用意いたしました。

エイプリルフルをより楽しくお過ごしいただける、フルーツたっぷりの贅沢でかわいらしいエイプリルフルの新定番スイーツを、ぜひご家族やご友人とお召し上がりください。

【グランドニッコー東京 台場「ポワソン ダブルル」概要】

■Bakery & Pastry Shop

- ・販売場所: Bakery & Pastry Shop (台場駅直結)
- ・販売期間: 3月26日(月)～4月1日(日) 10:00 a.m. ～ 8:00 p.m.
- ・ご予約受付期間: 3月21日(水)～3月27日(火)
- ・ご予約・お問い合わせ: 03-5500-6623
- ・料金: ¥2,500 (税金別)

◆ポワソン ダブルル

サクサクのパイ生地にアーモンドクリームとカスタードクリームを入れ、旬のとちおとめなどたっぷりのフルーツを詰めた、見た目もかわいらしいエイプリルフル限定のスイーツ。



【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 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 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)