

ホテルニューグランド
莓たっぷり！魚の形がキュートなフランス伝統菓子

ポワソンダブリル

コーヒーハウス ザ・カフェ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町 10 番地/総支配人 木曾博文)では、2025 年 3 月 29 日(土)～4 月 6 日(日)の期間、春を告げるフランスの伝統菓子『ポワソンダブリル』(1 日限定 20 台・要予約)を販売します。エイプリルフールのことをフランスでは「Poisson d'avril(4 月の魚)」と呼び、魚をモチーフにしたお菓子を食べる伝統的な習慣があります。パティスリーやショコラティエには魚のチョコレートやケーキ、パイが並び、春の訪れを華やかに祝います。ホテルニューグランドではそんなフランスのユニークな習慣にちなみ、色鮮やかに艶めく旬の莓をたっぷり飾った、おどけた表情の魚に思わず笑顔がこぼれる一品をご用意しました。サクサクのパイ生地と莓の酸味、優しい甘さとなめらかな口当たりが魅力のカスタードクリームが絶妙にマッチした、甘さと酸味のバランスが魅力です。春を楽しむティータイムにぴったりの可愛いフランス伝統スイーツを、この機会にぜひご自宅でお楽しみください。



お渡し期間 2025年3月29日(土)～4月6日(日) 【1日限定20台・要予約】

価格 ¥4,600円(税込) 1ホール 約15cm ※テイクアウト専用商品となります

ご予約 3月1日より店頭・電話・オンライン <https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe-poisson/>

※お受取りの4日前までに要予約

販売場所 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

お問合せ 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ または レストランリザーベーション課