



報道関係者各位

2016年3月1日

オリエンタルホテル 東京ベイ

セールス&マーケティング部 マーケティング課

エイプリルフールの新しい楽しみ方 魚をモチーフにした「ポワソンドブリル」

2016年4月1日(金)～4月3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(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:藤井育郎)では、2016年4月1日(金)～4月3日(日)の3日間、4月1日のエイプリルフールに合わせ、昨年も好評だった魚をモチーフにしたパイ「ポワソンドブリル」(予約制)を2階の「パティスリー」にて販売いたします。予約開始は3月1日(火)

エイプリルフールは、フランスでは「ポワソンドブリル」(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ったいたずらをして楽しむ習慣があります。

長田 学ペストリーシェフオリジナルの「ポワソンドブリル」は、ザクツとした食感が楽しめる厚めのパイ生地に、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。



ポワソンドブリル《予約制》直径21cm

販売期間：2016年4月1日(金)～4月3日(日)

予約受付：2016年3月1日(火)～3月31日(木)

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)

【長田 学 ペストリーシェフ】

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「プラリュ」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 東京ベイのペ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。



【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。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。

<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 広報・PR：鈴木 千賀子 e-mail 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