

ホテルニューグランド
今年は2種類！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、2026年3月28日(土)～4月5日(日)の期間、フランスの伝統菓子「ポワソンダブリル」を販売します。フランスでは、エイプリルフールのことを“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。この時期になると、街中の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。そんなフランスのユニークな習慣にちなんだ、おどけた表情の魚に思わず笑顔がこぼれる「ポワソンダブリル」を、今年は2種類ご用意しました。旬のフルーツである真っ赤な苺をたっぷり飾ったバージョンと、様々なフルーツをふんだんに飾った彩り豊かなバージョンです。春の訪れを祝うティータイムのおともはいかがでしょう。



お渡し期間 2026年3月28日(土)～4月5日(日)【1日各10台限定・要予約】

価格 ポワソンダブリル(苺) ￥4,800円(税込)

ポワソンダブリル(フルーツ) ￥4,800円(税込)

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 ※1ホール約15cm ※テイクアウト専用商品となります

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/045-681-1841(代)

ポワソンドブリル(苺) ¥4,800(税込)

色鮮やかに艶めく旬の苺をたっぷりトッピングした、定番の一品です。サクサクのパイ生地と苺の酸味、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。



ポワソンドブリル(フルーツ) ¥4,800(税込)

リンゴ、キウイ、オレンジ、メロン、イチゴなど、色とりどりのフルーツを贅沢に飾った新作です。リンゴの飾り切りで魚らしさあふれるデザインに仕上げました。やさしい甘さのカスタードクリームとパイ生地との相性も抜群の美味しさです。



<販売店舗>

本館 1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

山下公園に面したカフェレストラン。ホテルニューグランド発祥の料理をはじめ、多彩な洋食メニューをお楽しみいただけます。木のぬくもりを大切に、外光や新緑をたっぷりと感じられる明るく温かな店内で、ティータイムからお食事まで、幅広くご利用ください。



本件に関するお問い合わせ
株式会社ホテルニューグランド
営業企画部
横山ひとみ 中島桃子

〒231-8520 横浜市中区山下町 10 番地
E-mail: yokoyama@hotel-newgrand.co.jp
m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp
Tel: 045-681-1877(直通) Fax: 045-663-3600

必要な素材写真等がございましたら お気軽にご相談ください