

フランス流のエイプリルフールを楽しむ ヒラメに似せたパイのお菓子「ポワソン・ダヴリル」を期間限定で販売

期間：2018年3月25日(日)～4月2日(月)

場所：ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



表面はキャラメリゼされこげ茶色にすることで、より一層ヒラメに似せた「ポワソン・ダヴリル」

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、ホテル支配人:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、4月1日のエイプリルフールに向けて「ポワソン・ダヴリル」(*)をご用意いたしました。

エグゼクティブシェフパティシエの徳永によるヒラメをイメージしたポワソン・ダヴリルは、フィユタージュ(折りパイ生地)の土台に、チーズのフランを流し入れて焼き上げ、グレープフルーツを一面に敷き詰め、その上にシブーストクリームをのせました。最後に表面をキャラメリゼすることでこげ茶色に色目をつけ、より一層ヒラメに似せて仕上げました。チーズの酸味とグレープフルーツのフレッシュ感の味わいに、軽い食感でコクのあるシブーストクリームがバランスよく配され、キャラメリゼの香ばしさとぱりぱりの食感を楽しめます。この時期ならではのスイーツ「ポワソン・ダヴリル」を、プレゼントやお土産品、春のお集まりにぜひご利用ください。

* ポアソン(Poisson)、ダヴリル(d'Avril)は、フランス語でそれぞれ「魚」、「4月」を意味し、フランスではエイプリルフールに魚の形を模ったパイやケーキなどのスイーツを食する習慣があります。

<概要>

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック / 1F

【時間】11:00～20:00

【販売期間】2018年3月25日(日)～4月2日(月)

【内容・料金】¥3,600 ※税金別

* 大きさは約18cm

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪の ミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でベストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートビエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。



エグゼクティブシェフパティシエ
徳永 純司