



元帝国ホテル東京の

シェフパティシエとコラボ。

デザート
パウンドケーキの
こだわり



7種の
ドライフルーツ
を使用。

桃、りんご、オレンジ、
アプリコット、チェリー、
レモン、莓



フルーツごとに
カットや
漬け込み
洋酒を工夫。



紅茶の
隠し味で
上品に。

※画像はイメージです。

望月シェフ×ホシフルーツ

7種のフルーツが詰まった 「デザートパウンドケーキ」

7種類のドライフルーツを洋酒に漬け込み、
紅茶の生地でくるんだ、
フルーツが詰まったパウンドケーキ。
ひとくち食べ進めていくごとに、
7種のフルーツそれぞれの味わいを楽しめる、
ホテルシェフならではのデザートに仕上げました。



望月 完次郎

元帝国ホテル東京のシェフパティシエ。世界2大会
といわれる仏「クープ・デュ・モンド」、米「WPTC」
への出場を果たし、数多くの海外ホテルでの技術指
導など、スイーツの地位向上に取り組み、「現代の
名工」も受賞している。

