

P I N E D E アレルギー・カロリー情報 (4/1~4/30)

作成日：2025.03.25

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずるもの (20品目) ※1										はちみつ ※3	アルコール ※3				
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	マカダミアナッツ	もも	りんご			ゼラチン ※2			
苺のショートケーキ (黒糖)	253			●	●	●								●				●							
苺のショートケーキ	297			●	●	●								●				●							
ガトーショコラ	315			●	●	●	●							●				●						◎	
ナポリのモンブラン?	571			●	●	●	●	●						●				●						◎	
チョコレートケーキ	312			●	●	●	●	●						●				●							
ミルクレーブ	293			●	●	●	●	●			●			●	●			●						◎	
苺のミルフィーユ	264			●	●	●	●	●		●				●				●							
トライフレーキ	268			●	●	●	●	●		●	●			●	●			●							
シフォンケーキ	1470~1476			●	●	●	●	●																	
シフォンケーキ (ハーフ)	735~738			●	●	●	●	●																	
シャンティクリーム (トッピング)	267 (70g当たり)						●							●				●							
バイクチーズタルト(カット)	381			●	●	●	●	●						●				●							
シャンティちゃん -ショコラバナヌ-	356			●	●	●	●	●	●		●			●	●			●							
苺とデコボンのショートケーキ プリンセス	274			●	●	●	●	●	●		●			●				●							
苺と紅茶のタルト	385			●	●	●	●	●	●					●				●							
苺のレアチーズ	237			●	●	●	●	●	●		●			●				●						◎	
蒲郡産デコボンのシブースト	406			●	●	●	●	●	●		●			●				●							
苺とさくらのモンブラン	429			●	●	●	●	●	●					●				●							
春のショートケーキ プリンセス ~苺とルビーグレープフルーツ~	264			●	●	●	●	●	●					●				●							
苺のミルクレーブ	361			●	●	●	●	●	●					●				●						◎	
聖天qlay 発酵バターアイス	242			●	●	●	●	●	●					●				●							
発酵バターアイス	204			●	●	●	●	●	●					●				●							
ピスタチオアーモンド(トッピング)	33						●	●																	
苺(トッピング)	4	アレルギー物質は含まれていません。																							
ミルフィーユと紅茶のセット (ミルフィーユのみ)				●	●	●	●	●	●					●				●							
ブリュレバフェ 苺	349			●	●	●	●	●	●					●				●							
フォンダンショコラ	363			●	●	●	●	●	●					●				●						◎	
ホットレモネード	107	アレルギー物質は含まれていません。																						●	
アイスレモネード	121	アレルギー物質は含まれていません。																						●	
苺ミルク	185						●							●				●						◎	
苺のグラスショート	348			●	●	●	●	●	●					●				●							
ホットチョコレート	268						●							●				●							

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料 (8品目)								特定原材料に準ずるもの (20品目) ※1										はちみつ ※3	アルコール ※3				
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	マカダミアナッツ	もも	りんご			ゼラチン ※2			
シュークリーム	237				●	●	●	●	●									●							
プチモンブラン6個入り/12個入り (自店製造ダマンド使用)	111 (1個あたり)				●	●	●	●	●									●							
プチモンブラン6個入り/12個入り (ホーライ製造ダマンド使用)	112 (1個あたり)				●	●	●	●	●									●							
プチモンブラン6個入り (虎屋製造)	548~549 (1箱あたり)				●	●	●	●	●									●							
プチモンブラン12個入り (虎屋製造)	1,096~1,098 (1箱あたり)				●	●	●	●	●									●							
Gâteau au FROMAGE 4号	1152				●	●	●	●	●									●							
Gâteau au FROMAGE カット	144				●	●	●	●	●									●							
さらにおいしいチーズケーキプレーン	132								●	●								●							
ミルフィーユ Melody	1026				●	●	●	●	●									●							
ミニクロワッサン5個入り	84 (1個あたり)				●	●	●	●	●									●							
(新) ミニクロワッサン 5個入り	73 (1個あたり)				●	●	●	●	●									●							
ミニクロワッサン クリーム入り	146				●	●	●	●	●									●							
ショッソ・オ・ボム クリーム入り	414				●	●	●	●	●									●							
ショッソ・オ・ボム	320				●	●	●	●	●									●							
バイクチーズタルト(ホール)	1522				●	●	●	●	●									●							
カヌレ プレーン	171				●	●	●	●	●									●						◎	
ねこねこサンリオキャラクターイラストケーキ	1504				●	●	●	●	●									●							◎
苺のシュークリーム	235				●	●	●	●	●									●							
さくらのプチモンブラン	1072~1077 (1包装あたり)				●	●	●	●	●									●							
さくらのプチモンブラン (ねこ)	1092~1098 (1包装あたり)				●	●	●	●	●									●							
苺とデコボンのプリンセスデコレーションケーキ 4号	1146				●	●	●	●	●									●							
苺とデコボンのプリンセスデコレーションケーキ 5号	1758				●	●	●	●	●									●							
苺とデコボンのプリンセスデコレーションケーキ 6号	2445				●	●	●	●	●									●							

※1、厚生労働省によるアレルギー物質の特定原材料に準ずるもの20品目の内、あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、やまいもはここに記載したいずれの商品にも含まれておりません。マカダミアナッツにつきましては●は該当、□は未確認です。  
 ※2、「ゼラチン」は、「牛」豚」等を主原料として製造されています。「牛」「豚」どちらでの製造かを断定することは出来ません。  
 ※3、アルコールについて、『●』はアルコール濃度0.1%以上、『○』はアルコール濃度0.1%未満、『◎』はアルコール検査未実施を示しています。特別デコレーションケーキにつきましては、アレルギーが変わる場合がございますのでお問い合わせ下さい。  
 ※メニュー、食材に変更がある場合があります。  
 ※本製品の製造ラインでは、くるみ、小麦、卵、乳成分を使用した製品を製造しています。(特定原材料8品目)

P I N E D E アレルギー・カロリー情報 (4/1~4/30)

作成日：2025.03.25

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料 (8品目)						特定原材料に準ずるもの (20品目) ※1										はちみつ ※3	アルコール ※3			
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	マカダミアナッツ			もも	りんご ※2	ゼラチン ※2
苺のデコレーションケーキ4号	1035				●	●	●								●					●		
苺のデコレーションケーキ5号	1498				●	●	●								●					●		
苺のデコレーションケーキ8号	3928				●	●	●								●					●		
苺のデコレーションケーキ10号	6090				●	●	●								●					●		
苺のショートケーキ(ドーム)	1519				●	●	●								●					●		
フルーツのデコレーションケーキ4号	1033				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
フルーツのデコレーションケーキ5号	1617				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
フルーツのデコレーションケーキ8号	4317				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
フルーツのデコレーションケーキ10号	6232				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハート4号	1120				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハート5号	1698				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
デザート4号	1054				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
デザート5号	1641				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トライフルケーキM	1700				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トライフルケーキS	1284				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ミルクレーブ4号	1151				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ミルクレーブ5号	1733				●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
モンブラン4号	1525				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
モンブラン5号	2307				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガトーショコラ4号	973				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガトーショコラ5号	1420				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガトーショコラ6号	1957				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガトーショコラ7号	2719				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガナッシュチョコプレートケーキ4号	2312				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガナッシュチョコプレートケーキ5号	3228				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガナッシュチョコプレートケーキ6号	4707				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ガナッシュチョコプレートケーキ7号	6651				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
チョコレートケーキ 5号	2099				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
苺のタルト4号	936				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
苺のタルト5号	1422				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
苺のタルト6号	2039				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
苺のタルト7号	2702				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ピネードデコレーションケーキ4号	1082				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ピネードデコレーションケーキ5号	1434				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ピネードデコレーションケーキ6号	1807				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ピネードデコレーションケーキ7号	2163				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料 (8品目)						特定原材料に準ずるもの (20品目) ※1										はちみつ ※3	アルコール ※3			
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	マカダミアナッツ			もも	りんご ※2	ゼラチン ※2
ジェンダービールケーキ 4号	1141				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ジェンダービールケーキ 5号	1827				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ジェンダービールケーキ 6号	2557				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ジェンダービールケーキ 7号	3435				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
Myねこチーズケーキ	1368				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
夢の2段ケーキ (5号+3.5号)					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
アントルメ																						
フィンランシェ	89				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
チョコフィンランシェ	96				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
シエルマドレーヌ	104				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
パウムクーヘン	1293				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ショコラベカン	504 (1袋あたり)																					○
キャラメルベカン	510 (1袋あたり)																					○
スフレ	72				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
ショコラスフレ	118				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
幸せ届けるリーフパイ	117 (1枚あたり)				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
幸せ届けることりマドレーヌ	87				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
シフォン	386 (100gあたり)				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○
常温ゼリー	85				アレルギー物質は含まれていません。																	
フルーツTeaゼリー ~白桃×ローズヒップ~	81																					○
フルーツTeaゼリー ~洋梨×レモンガラス~	81				アレルギー物質は含まれていません。																	

※1、厚生労働省によるアレルギー物質の特定原材料に準ずるもの20品目の内、あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、やまいもはここに記載したいずれの商品にも含まれておりません。マカダミアナッツにつきましては●は該当、○は未確認です。  
 ※2、「ゼラチン」は、「牛」豚」等を主原料として製造されています。「牛」「豚」どちらでの製造かを断定することは出来ません。  
 ※3、アルコールについて、『●』はアルコール濃度0.1%以上、『○』はアルコール濃度0.1%未満、『○』はアルコール検査未実施を示しています。  
 ※ 特別デコレーションケーキにつきましては、アレルゲンが変わる場合がございますのでお問い合わせ下さい。  
 ※ メニュー、食材に変更がある場合があります。  
 ※ 本製品の製造ラインでは、くるみ、小麦、卵、乳成分を使用した製品を製造しています。(特定原材料8品目)