P I N E D E アレルギー・カロリー情報 (7/1~8/31)

作成日：2025.07.23

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	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			●	●	●								●					●							
チョコレートケーキ	312			●	●	●	●							●					●							
ナポリのモンブラン?	571			●	●	●	●							●					●						◎	
ミルクレーブ	293			●	●	●					●			●					●						◎	
苺のミルフィーユ	264			●	●	●	●			●				●					●							
トライフルケーキ	268			●	●	●	●			●		●		●					●							
シャンティちゃん -ショコラバナース-	356			●	●	●	●			●				●					●							
ガトーショコラ	301			●	●	●	●							●					●						◎	
バイクドチーズタルト (カット)	381			●	●	●	●							●					●							
シフォンケーキ	1470~1476			●	●	●	●																			
シフォンケーキ (ハーフ)	735~738			●	●	●	●																			
お試しシフォンケーキ カット	327~328 (100g当たり)			●	●	●	●																			
シャンティクリーム (トッピング)	267 (70g当たり)													●					●							
WMelonの杏仁豆腐	200													●					●							
WMelonのショートケーキ プリンセス	245			●	●	●	●							●					●							
フルーツゼリー	96									●																
加賀椿茶のゼリー	272													●					●							
桃の杏仁豆腐	198									●				●					●							
まるごと桃のケーキ	201			●	●	●	●			●				●					●							
季節のショートケーキ 桃	293			●	●	●	●							●					●							
マンゴーと凍頂烏龍茶のヴェリーヌ	166													●					●							
桃のナボレオンパイ	379			●	●	●	●							●					●							
七タトライフル	293			●	●	●	●			●		●		●					●							
桃のレアチーズ	224			●	●	●	●			●				●					●						◎	
桃のショートケーキ プリンセス				●	●	●	●							●					●							
フォンダンショコラ	363			●	●	●	●							●					●						◎	
ミルフィーユと紅茶のセット (ミルフィーユのみ)				●	●	●	●							●					●							
ブリュレパフェ 苺	349			●	●	●	●							●					●							
季節のバフェ メロン	339			●	●	●	●			●				●					●							
季節のバフェ 桃	333			●	●	●	●			●				●					●							
ミルクレーブロール ~苺~				●	●	●	●							●					●						◎	
季節のミルクレーブロール ~桃~				●	●	●	●							●					●						◎	
桃と紅茶のかき氷														●					●							

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	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				●	●	●							●					●							
さらにおいしいチーズケーキ ラズベリー	104				●	●	●							●					●							
ミルフィーユ Melody	1026				●	●	●							●					●							
(新) ミニクワッザン 5個入り	73 (1個あたり)				●	●	●							●					●							
ショーソン・オ・ボム クリーム入り	414				●	●	●							●					●							
ショーソン・オ・ボム	320				●	●	●							●					●							
バイクドチーズタルト(ホール)	1522			●	●	●	●							●					●							
カヌレ プレーン	173			●	●	●	●							●					●						◎	
塩キャラメルシュークリーム	248			●	●	●	●							●					●							
星天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																									
ホットレモネード	107																									●
アイスレモネード	121																									●
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																		●							●
ミルクコーヒー														●					●							
フロート (アイスティー)														●	●				●							
フロート (オレンジ)														●	●				●							
フロート (ジンジャー)														●	●				●							
フルーツティ																			●							
季節のフルーツとケーキ屋さんの手作りシフォンケーキ (※フルーツは除く)	323			●	●	●	●							●					●							●
ショーソン・オ・ボム 発酵バターアイスのせ				●	●	●	●							●					●							●

※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。
 ※ 特別チョコレート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 (7/1~8/31)

作成日：2025.07.23

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	アルコール ※3
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	アーモンド	オレノジ	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	りんご	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(トーム)	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			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
デイズー4号	1054			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
デイズー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	989			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガトーショコラ5号	1469			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガトーショコラ6号	2025			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガトーショコラ7号	2818			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガナッシュチョコプレートケーキ4号	2347			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガナッシュチョコプレートケーキ5号	3276			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガナッシュチョコプレートケーキ6号	4776			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
ガナッシュチョコプレートケーキ7号	6750			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
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	アルコール ※3
		えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	アーモンド	オレノジ	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	りんご	ゼラチン ※2		
ジェンダーリビールケーキ 4号	1141			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
ジェンダーリビールケーキ 5号	1827			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
ジェンダーリビールケーキ 6号	2557			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
ジェンダーリビールケーキ 7号	3435			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
夢の2段ケーキ (5号+3.5号)				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
アントルメ																			
桃のデコレーションケーキ4号	966			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
桃のデコレーションケーキ5号	1570			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
桃のデコレーションケーキ6号	2306			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
桃のデコレーションケーキ7号	3010			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
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			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
バウムクーヘン	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			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
焼菓子																			
ショコラスフレ	118			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
幸せ届けるリーフパイ	117 (1枚あたり)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
幸せ届けるこどりマドレーヌ	87			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○		
シフォン	386 (100gあたり)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
やさしいラスク プレーン	178 (1袋あたり)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
やさしいラスク ココア	177 (1袋あたり)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
シフォンケーキラスク	332~334 (100gあたり)			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
常温ゼリー																			
加賀椿茶ゼリー	85																		
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×レモングラス~	81																		

※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、さげ、そば、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、アレルギーが変更の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)