

作成日：2026.08.25

	商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料（9品目）								特定原材料に準ずるもの（20品目） ※1										アレルギー※3	
			えび	かに	カシューナッツ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレングジ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	ビスタチオ	マカダミアナッツ	もも		りんご
デ イ リ ー ス イ ッ	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）ミニクロワッサン 5個入	73 (1個あたり)					●	●	●								□					
	ショーション・オ・ボム クリーム入り	414					●	●	●	●					●		□			●	●	
	ショーション・オ・ボム	331					●	●	●	●							□			●		
	バイクトチーズタルト(ホール)	1522					●	●	●	●					●		□				●	
	カヌレ プレーン	173					●	●	●								□					◎
	ファープルトン	134					●	●	●								□					◎
	ファープルトン ミニ	46					●	●	●								□					◎
	シフォンケーキ	1250～1470					●	●	●	●							□					
	シフォンケーキ（ハーフ）	625～735					●	●	●								□					
	お試しシフォンケーキ カット	327 (100g 当たり)					●	●	●								□					
	シャンティクリーム（トッピング）	267 (70g 当たり)								●					●		□				●	
	シフォンケーキ 紅茶	1565					●	●	●								□					
お試しシフォンケーキ（紅茶）カット	409 (100g 当たり)					●	●	●								□						
塩バイクトチーズタルト	284					●	●	●						●		□				●		
塩キャラメルシュークリーム	250					●	●	●		●				●		□				●		
さらにおいしいチーズケーキ ラムレーズングルミ	131			●				●	●					●		□					◎	
クリーム2倍シュークリーム	353					●		●	●	●				●		□				●		
マロンシュークリーム	217					●		●	●	●				●						●		
ファープルトン（ブルー）	141					●		●	●							□					◎	
ファープルトン ミニ（ブルー）	49					●		●	●							□					◎	

※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、そば、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。ピスタチオにつきましては●は該当、□は未確認です。

※2.「セラチン」は、「牛」「豚」等を主原料として製造されてはなりません。【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。

P I N E D E アレルギー・カロリー情報 (9/1~9/30)

作成日：2026.08.25

	商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料（9品目）								特定原材料に準ずるもの（20品目） ※1											はちみつ ※3	アレルギー ※3
			えび	かに	カシューナッツ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	ビスタチオ	マカデミアナッツ	もも	りんご		
アン ト ル メ	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이지ー4号	1054					●	●	●		●	●		●	●	□				●			
	デ이지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					●	●	●	●	●		●	●		□				●		◎	
		ガナッシュチョコレートケーキ4号	2347					●	●	●	●				●		□						◎
		ガナッシュチョコレートケーキ5号	3276					●	●	●	●				●		□						◎
		ガナッシュチョコレートケーキ6号	4776					●	●	●	●				●		□						◎
		ガナッシュチョコレートケーキ7号	6750					●	●	●	●				●		□						◎
		チョコケーキ4号	1352					●	●	●	●	●			●		□				●		
		チョコケーキ5号	2107					●	●	●	●	●			●		□				●		
	チョコケーキ6号	2758					●	●	●	●	●			●		□				●			
	チョコケーキ7号	3560					●	●	●	●	●			●		□				●			
	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					●	●	●	●	●			●		□				●			

[illegible]

※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、あびひ、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、やまいちはこのに記載したいずれの商品にも含まれておりません。ピスタチオにつきましては●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。

※ 特別デューシェ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。

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料（9品目）									特定原材料に準ずるもの（20品目） ※1										はちみつ ※2	アルコール ※3		
		えび	かに	カシューナッツ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	ピスタチオ	マカダミアナッツ	りんご	ゼラチン※2				
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	アレルギー物質は含まれていません																						
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								●						●	□					●			
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）								●	●							□								
フルーツティー											●					□								
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	323					●		●	●						●	□					●			
フオンダンショコラ	363					●		●	●						●	□					●			◎
カ プ ス 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					●		●	●						●	□					●			
オムレット〜ティラミス風味〜	364					●		●	●						●	□					●			
苺のバルフェ（有明限定）						●		●	●		●				●	□					●			
苺のバルフェ（発酵バターアイスのせ） （有明限定）						●		●	●		●				●	□					●			
ショーゾン・オ・ボム 発酵バターアイスのせ	508					●		●	●						●	□					●	●		
発酵バターシューアイス	193					●		●	●		●						□							
発酵バターバフェアイス	340					●		●	●		●				●	●	□				●			
ショーゾン・オ・ボム 発酵バターアイス入り	303					●		●	●								□				●			
季節のバフェ シャインマスカット	392					●		●	●		●				●		□				●			◎
発酵バターアイス(アイス+パイ) トッピングなし	204					●		●	●						●									
キャラメリゼアーモンド（トッピング）	28 (1食当たり)									●		●					□							
七味クッキー（トッピング）	27 (1枚あたり)					●		●	●		●			●			□							

商品名	エネルギー (kcal)	特定原材料（9品目）							特定原材料に準ずるもの（20品目） ※1										はちみつ ※2	アルコール ※3			
		えび	かに	カシューナッツ	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	オレンジ	キウイフルーツ	ごま	大豆	バナナ	ピスタチオ	マカダミアナッツ			もも	りんご	ゼラチン ※2
フィナンシェ	89					●	●	●		●				●							●		
チョコフィナンシェ	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	441 (70gあたり)								●					●		□							
キャラメルベカン	447 (70g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)					●	●	●						●		□							
シフォンケーキラスク	332～334 (100gあたり)					●	●	●								□							
キャラメルナッツタルト	172				●	●	●	●		●				●		□			●				
ほうじ茶パウンド	153					●	●	●								□							
七味クッキー	27 (1枚あたり)					●	●	●		●			●			□							
クッキー ココア	70					●	●	●						●		□							
クッキー マカダミア	73					●	●	●						●		□	●						
その他	チョコプレート								●					●		□							
常温ゼリー	加賀椿茶ゼリー	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。ピスタチオにつきましては●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。

作成日：2026.08.25

[illegible]

※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、あびり、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きれない商品にも含まれております。ピスタチオにつきましては●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。

※ メニュー、食材に変更がある場合があります。