

作成日：2026.09.25

	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	ビスターチオ	マカダミアナッツ	もも		りんご
デ イ リ ス イ ー ッ	シュークリーム	237					●	●	●		●				●						●	
	プチモンブラン6個入	110～112 (1個あたり)					●	●	●		●				●		□				●	
	プチモンブラン12個入	110～112 (1個あたり)					●	●	●		●				●		□				●	
	プチモンブラン6個入（虎屋製造）	548～549 (1箱あたり)					●	●	●		●				●		□				●	
	プチモンブラン12個入（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								●	●				●		□					
	さらにおいしいチーズケーキ かぼちゃ	111								●	●				●							
	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					●	●	●								□			●		
	バイクドチーズタルト(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)					●	●	●								□						
塩バイクドチーズタルト	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					●	●	●		●				●						●		
ハロウィンシュークリーム	281					●	●	●		●				●						●		
ファープルトン（ブルーネ）	141					●	●	●								□					◎	
ファープルトン ミニ（ブルーネ）	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いません。【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。

作成日：2026.09.25

[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、あわび、いか、いくら、さば、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.「ゼラチン」は、「牛」「豚」等を生原料として製造されてます。「牛」「豚」とちでる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。

※ 特別コレク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。

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스티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				●	●	●								●	□			●	
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）					●	●	●		●		●				●	□			●	
ショールゾン・オ・ボム 発酵バターアイスのせ	508				●	●	●								●	□			●	●
季節のバフェ シャインマスカット	392				●	●	●		●		●				●	□			●	◎
ブリュレパフェ マロン	457				●	●	●		●		●				●	□			●	
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食あたり)							●			●					□				
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※3	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
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					●	●	●							●					◎
焼菓子 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 チョコレート								●							●	□				
常備 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×レモングラス〜	81	アレルギー物質は含まれていません																		
葉げ 音駒のにゃんともおいしいデリーヌショコラ	201							●	●						●					

※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：2026.09.25

[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、ひかり、くら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、やまいもはここに記載したものの商品にも含まれておりません。ビスタチンにつきましては●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。