



# ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー ケーキ一覧

## プチガトー

### ショートケーキ ¥600

ふわふわのスポンジに甘さ控えめのクリームが絶妙。  
人気No.1のケーキです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / ナッツ類 / 乳製品)

### モン・ブラン ¥600

アーモンドフィナンシェのベースに、ホワイトクリームとマロン  
クリームを重ねました。トップには渋皮マロンを添えた定番ケーキです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類)

### ショコラ・ジャンドゥーヤ ¥600

チョコクリームとホワイトクリームで2層にし、ビターチョコで  
コーティングした、シンプルなムースショコラです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類 / チョコレート)

### ラ・パンテール・ローズ ¥600

ストロベリームースとマスカルポーネクリームを使用し、  
ピンクのヒョウ柄がキュートな人気のケーキです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類 / チョコレート)

### ミルフィーユ ¥600

パイ生地でカスタードクリームをサンドした  
伝統的でシンプルなミルフィーユです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / チョコレート)

### バニラ風味のエクレア ¥400

バニラ風味のカスタードクリームにマスカルポーネチーズをあわせ、  
ホワイトチョコレートのクリームでコーティングしてあります。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / チョコレート)

### パッションフルーツのクリームエクレア ¥400

甘酸っぱいパッションフルーツのクリームを  
ゼリーでコーティングしてあります。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品)

### カラメル風味のエクレア ¥400

バニラ風味のカスタードクリームにカラメルクリームをあわせ、  
カラメルソースとアーモンドヌガーでコーティングしてあります。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類)

## アントルメ

### ショートケーキ 15cm ¥3,700

ふわふわのスポンジに甘さ控えめのクリームが絶妙。  
人気No.1のケーキです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / ナッツ類 / 乳製品)

### ラ・パンテール・ローズ 15cm ¥4,000

ストロベリームースとマルカルポーネクリームを使用し、  
ピンクのヒョウ柄がキュートな人気のケーキです。

(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類 / チョコレート)

### ショコラ・ジャンドゥーヤ 15cm ¥4,000

チョコクリームとホワイトクリームで2層にし、ビターチョコでコーティングした、  
シンプルなムースショコラ。(アレルギー食材：小麦粉 / 卵 / 乳製品 / ナッツ類 / チョコレート)