

Savory Pie 具材が大きく食べごたえ満点の総菜パイ。

Chunky Steak

チャンキーステーキ



390円(税込421円)



ごろっと大きめにカットした角切りビーフを、味わい豊かなグレイビーソースで味付け。ブラックペッパーが効いています。

Classic Mince Beef

クラシックミンスピーフ



390円(税込421円)



黒胡椒やクミンなど数種類の香辛料で味付けしたミンチビーフを贅沢に詰めこんだ「ミートパイ」です。

Chicken & Mushroom

チキンマッシュルーム



390円(税込421円)



じっくり煮込んだコクのあるホワイトソースに、大きめにカットしたチキンとマッシュルーム、玉ねぎが入った癖のないおいしさです。

<2月新登場>

Butter Chicken Curry

バターチキンカレー

390円(税込421円)



チキンを玉ねぎ、パプリカ、トマトなどの野菜と煮込み、コクのあるバターチキンカレー風に仕上げました。ふわっとスパイスが香ります。

<2月新登場>

Seafood & Tomato Sauce with Cheese

シーフードトマトチーズ

390円(税込421円)



海鮮素材の旨みと熟成トマトの酸味がとけあうソースに、チーズをトッピングしました。えびやあさり、ショートパスタが入っています。

Potato Clam Chowder

じゃがいものクラムチャウダー



390円(税込421円)



ほっこりと炊き上げた大きなじゃがいもの食感がたのしいパイ。あさりの風味が生きたクリーミーな味わいです。

Avocado & Hamburger Steak

アボカドハンバーグ

390円(税込421円)



ハンバーグとアボカドのおいしい組み合わせ。デミグラスソースで味付けしています。

Corn & Broccoli

コーンブロッコリー

390円(税込421円)



北海道十勝産のコーンを使用。つぶコーンとブロッコリーのおいしい組み合わせを、やさしい甘さのクリームで包みました。

Sweets Pie ひとつひとつの素材にこだわり。贅沢なスイーツパイ。

Apple りんご



280円(税込302円)



シャキシャキ食感のりんごと相性ピッタリの甘さ控えめカスタードクリーム。シナモンが効いています。

Rum Raisin Butter

ラムレーズンバター



280円(税込302円)



ラム酒に漬込んだレーズンとバターの効いた濃厚クリームの組み合わせ。シュトロイゼルをのせてさくさく食感に仕上げました。

Strawberry & Cheese ストロベリーチーズ

260円(税込280円)



いちごの果肉の入ったやさしい味のストロベリークリームにダイスカットしたクリームチーズが入っています。

Chocolate & Chocolate チョコ & チョコレート

260円(税込280円)



香ばしいヘーゼルナッツ風味のチョコレートクリームとキューブ型チョコレートの2つの食感が楽しめます。

Custard カスタード

240円(税込259円)



バニラビーンズの入った甘さ控えめのカスタードクリームのパイ。香ばしいアーモンドスライスと相性抜群です。

AZUKI Paste & Butter あんバター

240円(税込259円)



甘さ控えめの粒あんと、バターの風味がさくさくのパイ生地とよく合います。ケシの実がアクセントです。

Let's Enjoy パイフェイスのたのしみかた

1	目でたのしむ	2	耳でたのしむ	3	心でたのしむ
	<p>ひとつひとつ微妙に違う表情。まるで、今の自分の気持ちを表しているよう。</p>		<p>さくさく、ザクザク…天気や食べ方で変わる、かじったときの音をたのしんで。</p>		<p>生地と具材のおいしいコラボレーションを心ゆくまで味わいましょう。</p>



*メニューは予告無く変更する場合があります。
*店舗、時間帯によって一部お取り扱いのない商品があります。予めご了承ください。