

サンフランシスコパイハウスの ケーキのご紹介。

サンフランシスコパイハウスには、月替わりでお届けする【**今月のデザート**】と、いつでもご注文いただける【**定番のおすすめ**】の2つのカテゴリーがございます。どちらもすべてが受注生産となりますので、ご注文状況やご依頼数量によっては、お届け日のご希望に沿えない場合もございます。少し余裕をもってご注文いただければ幸いです。

※ 1週間前ですと、ご希望に沿えるかと思えます。
遅くとも3営業日前までのご注文をお願いいたします。



季節感と想いをまとったケーキたち。

今月のデザート (2026.9~2027.6)

季節感を感じられるような、その月ならではのケーキをご用意しています。登場するどのケーキにも、ていねいに選んだ素材と大切にしてきたレシピ。すべて6~8人ほどで召し上がっていただける大きさです。

9月



レモンタルト

タルト生地、特製フランジパースクリーム、そしてレモンクリームが3層構造。レモンの風味も口溶けも、この季節にピッタリの爽やかさです。
[直径19cm]

10月



おいもパイ (1箱6個入り)

秋といえば、やっぱりお芋! ゴロゴロのさつまいもを、相性のいいパイで包みました。本来の風味と甘さを大切に仕上げた一品です。
[1個6.5cm]

11月



アメリカンアップルパイ

適度に残したりんごの歯ごたえと香り豊かな特製ソースがおいしさの決め手。アイスクリームやチャーターソースとの相性は、まちがいなし!
[直径19cm]

12月



トライフル

ホイップ、カスタード、フルーツ、スポンジと、4つのおいしさと彩りを重ねました。大きめのスプーンで、1番下からすくってどうぞ。
[直径12.9×高さ9.7cm]

1月



チーズケーキクッキー

くるみをたっぷり使った、コク深いバイクドチーズケーキです。カットはサイコロ状に。ついでもう1つと手を伸ばしていただけてさうです。
[18×11cm]

2月



ハッピーナッツバー

シナモンとコーヒーが香る生地はブロックチョコ入り。4種のローストナッツの食感も人気の秘密です。バー状にカットして召し上がれ。
[18×11cm]

3月



ハンナのパイ

サクサクのパイの上にバタークリームとパイナップル&ナッツ入りのホイップ。口の中にいろいろなおいしさ、楽しさが次々に訪れる一品です。
[直径20cm]

4月



ホワイトチョコレートパイ

フランス産のホワイトチョコを使ったムースの上には、たっぷりのブルーベリー。甘酸っぱさがまろやかなコクと甘みの余韻を深めます。
[直径16cm]

5月



コーヒーケーキ

しっとり仕立てのパウンドの表面と間にコーヒーバタークリーム。コーヒーの香りとどこかناقشしい甘みがふわりと広がっていきます。
[16.5×11cm]

6月



ピーチクーチェン

黄桃、クッキー生地、プリンのような特製ソースが口の中で1つに。シナモンシュガーの香りが、それぞれの味わいを引き立てます。
[直径16cm]

サンフランシスコパイハウス

〒421-0406 静岡県牧之原市勝田 858-2
[tel]0548-28-0509 [fax]0548-28-0350

営業時間 8:00~16:00

定休日 土曜、日曜、第1・4・5火曜
(7、8月は休業となります)



裏面では、【**定番のおすすめ**】をご紹介します。

ご確認ください

- 飾り付けや素材は、変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。
- 料金はケーキごとに異なります。ホームページにてご確認ください。