

行列の出来るパンケーキ専門店、北海道初上陸！

『VERY FANCY 札幌』

(ベリーファンシーさっぽろ)

2015 年 2 月 1 日オープン。



※店内イメージ

日本全国から海外まで 200 店舗以上のパンケーキを食べ歩き、そのブログが話題となり、“パンケーキ王子”の愛称で知られる杉本 悟がプロデュースする大阪・心斎橋のパンケーキ専門店「VERY FANCY」。

オープン以来、行列のできる店として注目を集める同店が、この度、国内 4 号店にして北海道初上陸となるパンケーキ専門店『VERY FANCY 札幌 (ベリーファンシーさっぽろ)』を 2015 年 2 月 1 日 (日) にオープンいたします。(2 号店は北九州・小倉へ 7 月 2 日、3 号店は大阪・なんば大国町へ 7 月 14 日にオープンしています。)

「VERY FANCY」のパンケーキは、小麦粉の粒子が細かく均一に作られタンパク量が最も低い最高級の薄力粉をベースにアルミニウム不使用のベーキングパウダー、バターミルクなどに自家製のチーズが練り込まれており、しっとりふわっふわな未体験の美味しさをお楽しみいただけます。

さらに、自家製グラノーラはテイクアウトも可能です。

名称	VERY FANCY 札幌 (ベリーファンシーさっぽろ)
オープン日	2015 年 2 月 1 日 (日)
住所	北海道札幌市中央区南 8 条西 3-1-4 HOTEL RELIEF 札幌すすきの 1F
電話番号	011-520-6560
営業時間	11:00-19:00(L.O.18:30)
定休日	不定休
座席数	40 席
URL	www.veryfancy.me
Twitter	@veryfancy_me
Facebook	facebook.com/veryfancy



【お問い合わせ先 PR 窓口】

株式会社ドラムカンメディア (担当：望月)

東京都港区西麻布 2-25-29 フレミッシュ西麻布 B1 TEL：03-5468-8803 望月 mochizuki@drumcanmedia.com

Sweets Pancakes スイーツパンケーキ（全 6 種）

VERY FANCYのパンケーキは、小麦粉の粒子が細かく均一に作られタンパク量が最も低い最高級の薄力粉をベースにアルミニウム不使用のベーキングパウダー、バターミルクなどに自家製のチーズが練り込まれたしっとり“ふわっふわっ”の新食感です。オーダーを頂いてからお焼きしますので、お時間がかかりますが、皆様にハッピーをお届けできるように一枚一枚丁寧に焼き上げます。



Plane プレーン 800 円

パンケーキ w/ グラノーラバター、メープルシロップ
フレッシュクリーム

生地にふわふわのチーズを練り込みしっとり焼き上げました。
自家製のグラノーラバター、メープルシロップとともに。



French フレンチ 1,150 円

フレンチパンケーキ w/スライスバナナ、メープルシロップ
フレッシュクリーム、バニラアイス

オリジナルパンケーキをフレンチトースト風にアレンジ。
ふわとろの食感をお楽しみください。



Mix Berry ミックスベリー 1,150 円

パンケーキ w/ ミックスベリー、ベリーソース
フレッシュクリーム、バニラアイス

たくさんのベリーとパンケーキをお楽しみ頂けます。
ベリーソース、フレッシュクリーム、バニラアイスを添えて。

Meal Pancakes お食事パンケーキ（全 5 種）



Cheese&Sausage 1,250 円

チーズ&ソーセージ

パンケーキ w/チェダーチーズソース、粗挽きソーセージ、
サラダ、ジャーマンポテト

鮮やかな色の濃厚なチェダーチーズソースを
たっぷりかけて。粗挽きのソーセージも一緒にどうぞ。



Bacon&Cheddar 1,150 円

ベーコン&チェダー

パンケーキ w/ベーコン、チェダーチーズ、目玉焼き、
サラダ、ジャーマンポテト

ジューシーなベーコンとチェダーチーズがグッド。朝食から
夕食までいけるボリューム満点なパンケーキです。



Shrimp&Avocado Burger 1,300円

エビアボガドバーガー

プレーンパンケーキ
w/エビ、アボガド、たまねぎ、トマト、サラダ、ジャーマンポテト

ふりふりのエビとアボガドの相性はバッチリ。
パンケーキをパンズにみたくて、バーガー風にアレンジしました。

Granola グラノーラ（Eatin 全 5 種 /To Go 全 7 種）

VERY FANCYのグラノーラは、アメリカ産のオーガニックのオートミールをベースに、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、マカダミアナッツなどを植物油やメープルシロップを混ぜて、オーブンで、じっくり焼いたシリアル的一种です。ドライフルーツとブレンドしたりと栄養たっぷりの食べ物です。



Acai Bowl アサイーボウル 650 円

アサイーとヨーグルト、バナナをブレンドしたベースに
イチゴ、ブルーベリー、自家製のグラノーラをトッピングしました。



Fruits Granola フルーツグラノーラ 650 円

ヘルシーで栄養たっぷりの朝食にも最適なグラノーラ。
ヨーグルトやフレッシュフルーツと一緒にどうぞ



Maple Granola 300g / 990 円

メープル グラノーラ

オーガニックのオートミールをベースに数
種類のナッツや種を、メープルシロップで混
ぜ合わせ丁寧に焼き上げました。

※当店の価格は全て本体表示価格（税抜）にて表示しております。

【お問い合わせ先 PR 窓口】

株式会社ドラムカンメディア（担当：望月）

東京都港区西麻布 2-25-29 フレミッシュ西麻布 B1 TEL：03-5468-8803 望月 mochizuki@drumcanmedia.com

カフェ概要

VERY FANCY®

名称 VERY FANCY 心斎橋
 オープン日 2013 年 5 月 25 日
 住所 大阪府大阪市中央区心斎橋筋 1-5-24
 蔵人心斎橋ビル 2F・3F
 電話番号 06-4704-4925
 営業時間 9:00 - 21:00
 定休日 不定休
 座席数 70席



名称 HUMMINGBIRD by VERY FANCY 小倉
 オープン日 2014年7月2日
 住所 福岡県北九州市小倉北区京町3-6-1
 HOTEL RELIEF 小倉駅前店 1 階
 電話番号 093-513-0088 (代)
 営業時間 7:00-20:00
 定休日 不定休
 座席数 25席



名称 HUMMINGBIRD by VERY FANCY
 なんば大国町
 オープン日 2014年7月14日
 住所 大阪府大阪市浪速区難波中3-17-15
 電話番号 06-6630-6663
 営業時間 7:00-20:00
 定休日 不定休
 座席数 50席



【お問い合わせ先 PR 窓口】

株式会社ドラムカンメディア（担当：望月）

東京都港区西麻布 2-25-29 フレミッシュ西麻布 B1 TEL：03-5468-8803 望月 mochizuki@drumcanmedia.com