

「おいしいものは人を笑顔にできる。」
を合言葉に。

ベーキングパウダーを使用せず自然の力でふわふわに仕上げたパンケーキは、安心と安全にこだわり、体に優しい素材を厳選して使用。香りと味わいを追求し、北海道産の新鮮な生乳で作られたバターを熟成させた発酵バターに、ニュージーランドの最高級マヌカハニーをブレンド。独自の製法と徹底した温度管理で、一枚一枚丁寧に焼き上げる。定番の『幸せのパンケーキ』をはじめ、『バナナホイップパンケーキ』(1298円)や『フルーツのパンケーキ』(1485円)など、種類も豊富。オムレットとセットの食事系パンケーキもあるので軽食やランチにもおすすめ。



デートや友達同士はもちろん、年配の夫婦から小さな子どものいるファミリーまで、多くの人で賑わう。



店内ではパンケーキを焼き上げる工程を見ることができるので、出来たての甘い香りが楽しめる。

幸せのパンケーキ福岡天神店

福岡市中央区天神2-7-12

☎092-725-1234

🕒10:30~20:00、

土日祝日は10:00~20:30

🚫不定休 🪑27席 📵なし
カード/不可

電子マネー/可 (詳細は問い合わせ)

[MAP P104 E-2]

番組HPへ



幸せのパンケーキ
本当に柔らかくてふわふわ、口の中で溶けてしまいそうな食感がたまりません!



ふわふわ食感とホイップバターが
織り成す優しい口溶け

パン tam

・48・

幸せの
パンケーキ
福岡天神店

福岡市中央区

幸せのパンケーキ 1100円

出来立ての優しい食感と素材の香りが
たっぷり詰まったパンケーキ。