

吉祥寺

岸本拓也プロデュース

高級食パン専門店

告白はママから♡

期間限定!



なごみの時間

(抹茶あん・黒豆)

ミルキーな味わいの生地に、宇治の高級抹茶を使用して作った自家製抹茶餡と丹波の黒豆を巻き込みました。程よい甘さの生地に、ほろ苦い抹茶の味わいと芳醇な香りが口の中に広がります。



高級食パン専門店

告白はママから♡

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-10-8
電話042-227-1513 定休日：不定休
営業時間10：00～19：00
パンがなくなり次第終了

卵
マーガリン
不使用



しあわせの食パン(プレーン)

口に入れた瞬間、しっとりやわらかい食感と国産バターに一部発酵バターを加えた芳醇な香りが広がり、思わず笑顔に。後口には、国産さくら蜂蜜のやさしい甘味と華やかな香りが余韻を残し、毎日の食卓をしあわせな気分にしてくれる食パンです。

2斤/864円 (税込)

小麦粉・フランス産発酵バター・生クリーム・国産さくら蜂蜜使用
(マーガリン・添加物不使用)

卵
マーガリン
不使用



恋するレーズン (レーズン)

一粒ずつ厳選されたサンマスカットレーズンを練り込んだ贅沢なレーズン食パン。みずみずしい大粒のレーズンとコクのある生地とのコンビネーションが抜群で、また食べたくなる忘れられない美味しさです。

2斤/1,058円 (税込)

小麦粉・フランス産発酵バター・生クリーム・国産さくら蜂蜜・レーズン (マーガリン・添加物不使用)

卵
マーガリン
不使用

期間限定・新発売!



なごみの時間

(抹茶あん・黒豆)

細かな生地に鮮やかな自家製抹茶あんと丹波の大粒の黒豆を贅沢に巻き込みました。食パンの優しい甘さと、抹茶のまろやかで上品な味わいが口の中に広がります。くちどけがよくなめらかな生地と、艶やかで柔らかな黒豆がお互いを引き立てあう上品な味わいです。

1.5斤/1,166円 (税込)

小麦粉・フランス産発酵バター・国産さくら蜂蜜・白あん、黒小豆、塩、抹茶粉末・黒豆 (マーガリン・添加物不使用)

もちり食感の厚切り食パンをつかった
こだわりのサンドイッチ!



アンデス高原豚の
カツサンド
583円 (税込)

柔らかく美味しい脂が特徴の厚みある
トンカツを分厚くスライスしたもちり
食パンにサンド!



蘭王卵の
タマゴサンド
410円 (税込)

コクのある味わいの大分から取り寄せた
蘭王卵でつくるタマゴサラダを分厚く
スライスしたもちり食パンにサンド!



新発売!

まるごと
ミックスサンド
583円 (税込)

人気の味を一度に楽しめる手軽な
サンドイッチです。食パンのおい
しさもしっかり味わえます。
蘭王卵のタマゴサラダ使用。

店舗で仕込から焼成まで行っています!