

桃、さくらんぼ、メロンなど、初夏を涼やかに彩るタルトが続々と登場！

6月1日より夏メニュースタート

販売期間：2025年6月1日(日)～2025年8月31日(日)

キルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川 智哉）は、タルト専門店「キル フェ ボン」全12店舗にて、2025年6月1日(日)より夏メニューの販売を開始いたします。

初夏の訪れとともに、桃・さくらんぼ・メロンなど甘い果汁がたっぷりと詰まった色鮮やかなタルトが続々と登場いたします。

フレッシュでみずみずしい旬のフルーツの美味しさを存分に味わっていただけるタルトは、暑い季節にぴったりです。また、毎年大人気の「桃のタルト」は6月16日(月)より販売開始予定です。今しか味わえない、季節の恵みをぜひお楽しみください。



概要

【販売期間】 2025年6月1日(日)～8月31日(日)

※商品によって販売時期が異なります。※店舗によってメニューが一部異なります。

【販売店舗】 キル フェ ボン全店舗（グランメゾン銀座/東京スカイツリータウン・ソラマチ店/東京ドームシティ店 青山/横浜/静岡/浜松/名古屋栄/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台）

※「キルフェボン名古屋栄」は5/28(水)より夏メニューを販売いたします。

【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ>

キルフェボン株式会社 広報担当 伊東・春山

TEL：03-5875-0165（平日9：00～18：00） FAX：03-6447-2071 E-mail：pr1@quil-fait-bon.com



桃のタルト

Piece 1,177円(税込)
Whole(25cm) 11,772円(税込)

※6/16～8/31の販売予定

※15～21cmの小サイズも販売

バター風味豊かな練りパイにカスタードクリームを詰め、甘く果汁たっぷりの旬の桃をのせて仕上げました。



南国フルーツのタルト

Piece 1,134円(税込)
Whole(25cm) 11,340円(税込)

※6/1～7/31の販売予定

※15～21cmの小サイズも販売

ココナッツ風味のカスタードクリームにパイナップル・パパイヤ・マンゴー・バナナなどのフルーツを飾り、南国の香りいっぱいのタルトに仕上げました。



特選 佐藤錦のタルト

Piece 2,160円(税込)
Whole(21cm) 17,280円(税込)

※6月上旬～6月下旬の販売予定

はじける食感と、甘酸っぱく爽やかな味わいの佐藤錦をふんだんに並べたタルトです。カスタードクリームにフロマー・ジュブランを加えたムースとサクサクのタルト、サクランボの王様 佐藤錦の絶妙な組み合わせをお楽しみください。



キウイフルーツとリンゴムースのタルト

Piece 993円(税込)
Whole(25cm) 9,936円(税込)

※6/1～7/31の販売予定

甘くジューシーなキウイフルーツをタルト一面に飾り、リンゴのシャキシャキとした食感がアクセントの爽やかな香りのムースと合わせました。2色のキウイフルーツとほんのりピンク色のムース、見た目も鮮やかなタルトです。



New

新作"OSMIC フルーツマト10"のタルト

Piece 799円(税込)
Whole(21cm) 6,393円(税込)

※6/1～6/30の販売予定

※浜松・静岡・ソラマチ・銀座・ドーム限定
トマトペースト入りのタルトにまろやかな酸味を感じるコクのあるクリームを流し、豊かな旨味がぎゅっとつまった、まるでフルーツのような濃厚な甘みが特徴の"OSMIC フルーツマト10"をたっぷりとのせて焼き上げました。

※平均糖度10度のトマトを使用



熊本県産"肥後グリーンメロン"のタルト

Piece 1,490円(税込)
Whole(25cm) 14,904円(税込)

※6/1～7/14まで販売予定

きめ細かな美しい翡翠色の果肉、たっぷりの果汁、肥沃な大地に育てられた肥後グリーンは、糖度が高く非常に甘みが強いメロンです。カスタードクリームにイチゴとオレンジのジャム、マスカルポーネチーズをあわせた爽やかなクリームと一緒に召し上がりください。



静岡県菊川産 2025年 深蒸し菊川新茶のタルト

Piece 896円(税込)
Whole(25cm) 8,964円(税込)

※6/1～7/31まで販売予定

まろやかでコクが深い味わいの深蒸し茶、遠州発祥の製法で作られた茶葉が主役のタルトの登場です！サクサク食感の緑茶入りのサブレに、緑茶とホワイトチョコを合わせた生地を流し、緑茶入りのクリームで仕上げた緑茶づくしのタルトです。風味豊かな遠州の緑茶を存分にお楽しみください。※地理的表示（GI）保護制度に登録された「深蒸し菊川茶」を使用



ウィークエンド・シトロンのタルト

Piece 896円(税込)
Whole(25cm) 8,964円(税込)

※6/1～6/15まで販売予定

「週末に大切な人と食べるケーキ」としてフランスで親しまれている、伝統菓子のウィークエンド・シトロン。キルフェボンでは、優しい甘みのはちみつパウダーにグラス・オ・シトロン（レモンアイシング）を流し、レモンをたっぷりと飾りました。家族や親しい人とのティータイムのお菓子にいかがでしょうか。



桃のショートケーキタルト

～バニラ風味～

Piece 1,058円(税込)
Whole(25cm) 10,584円(税込)

※6/16～7/21の販売予定

※17cmの小サイズも販売

ショートケーキをイメージした桃のタルトです。ふわふわで優しい甘みのクリームとスポンジを重ね、おおぶりにカットした桃を飾りました。隠れたレモンピールの爽やかな香り、風味豊かなバニラの香りとジューシーな桃の組み合わせをご堪能ください。