

初夏を感じさせる“佐藤錦”や“アメリカンチェリー”を使用したタルトが登場

真っ赤な“チェリー”が主役の季節となりました！

販売期間：2025年6月1日(日)～ ※順次販売開始



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」にて、旬を迎える“チェリー”を使用したタルトを2025年6月1日(日)より販売いたします。

みずみずしく上品な甘さが魅力の“佐藤錦”と、甘酸っぱい“アメリカンチェリー”。2つの魅力をぎゅっと詰め込んだチェリーが主役のタルト全3種類をご用意いたしました。

まずは、「**特選 佐藤錦のタルト**」。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の上に、はじける食感と甘酸っぱく爽やかな味わいの“佐藤錦”を贅沢に飾って仕上げました。続いて、夏至にあわせて2日間だけの限定販売となる「**佐藤錦のキャンドルナイトケーキ**」。“佐藤錦”に、サクランボの蜂蜜を効かせたなめらかなチーズムース、杏仁ムースを合わせた年に一度しか味わえないスペシャルなタルトです。最後に、「**アメリカンチェリーとフランのタルト ～バニラ風味～**」。甘酸っぱい“アメリカンチェリー”と濃厚なカスタード、グリオットジャムを合わせた素材の美味しさを楽しめる一品です。今が旬の真っ赤なチェリーを使用したタルトをぜひ食べ比べてお楽しみください。



概要

- 【販売期間】 2025年6月1日(日)～ ※商品によって販売時期や販売店舗が異なります。
- 【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/青山/東京ドームシティ店/横浜/静岡/浜松/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台）※名古屋栄店は「特選 佐藤錦のタルト」のみ販売
- 【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2025_cherry.php
- 【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

商品概要



【全店販売】「特選“佐藤錦”のタルト」

※6月上旬～6月末の販売予定

※名古屋栄は5/28からの販売

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

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。

※こちらのケーキには加熱していないナチュラルチーズを使用しております。



【2日間の限定販売】「佐藤錦のキャンドルナイトケーキ」

※6/20・6/21(夏至)の限定販売

※名古屋栄での販売はございません

Piece 1,296円(税込) Whole(25cm) 12,960円(税込)

贅沢に飾った佐藤錦とロウソクの灯火をイメージして仕上げた、キャンドルナイト限定タルトです。サクランボの蜂蜜を効かせたなめらかなチーズムースと風味豊かな杏仁ムースを組み合わせています。旬の佐藤錦をたっぷりとのせ、サワーチェリーソースで仕上げた、1年でたった2日間だけのスペシャルな味わいです。

※こちらのケーキには加熱していないナチュラルチーズを使用しております。



「アメリカンチェリーとフランのタルト ～バニラ風味～」

※6/16～7/14の販売予定

※名古屋栄での販売はございません

Piece 1,404円(税込) Whole(25cm) 14,040円(税込)

自家製マリネ液に一晩漬けて味を濃縮させたアメリカンチェリーをタルトにしき詰め、バニラ風味のフランでとじ込みました。グリオットジャムと、ダイヤモンドのバニラ風味のクリームで仕上げたキュートなタルトです。

濃厚でこくのあるフラン、アメリカンチェリーとグリオットジャムのバランスが絶妙です。