

イチゴ・洋梨・柑橘など冬の訪れを告げるタルトが勢揃い！

12月1日より冬メニュー開始

販売期間：2025年12月1日(月)～2026年2月15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」にて、2025年12月1日(月)より冬メニューの販売を開始いたします。

今季は、旬を迎えるイチゴ、芳醇な洋梨、爽やかな余韻の柑橘など、冬ならではの果実を使用。食材本来の香りやみずみずしさを引き立てたタルトを中心に、寒い季節に恋しくなるチョコレートやクリームを贅沢に使ったリッチな味わいが楽しめます。注目は、雪の結晶をモチーフにした「金平糖型 チョコレートとオレンジのタルト」。昨年新作として登場し好評だったタルトで、冬の景色を思わせるビジュアルと、ビターチョコに柑橘の爽やかな香りが広がる味わいが特長です。また、毎年人気の「特選 白イチゴ“初恋の香り”のタルト」は、2008年の登場以来、長年にわたり多くのお客様からお問い合わせをいただく商品です。さらに、みずみずしく上品な甘さの静岡県産イチゴ“きらび香”を使ったタルトも順次発売予定です。

クリスマスから新年にかけて一年で最も華やぐ季節に、心を満たす一品を揃えました。特別な日の食卓を彩る、季節限定のタルトをぜひお楽しみください。



概要

- 【販売期間】 2025年12月1日(月)～2026年2月15日(日)
※商品によって販売時期が異なります。
※12/20～12/25はクリスマス期間限定メニューのため一部の商品が販売中止。
- 【販売店舗】 キル フェ ボン全12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/名古屋栄/グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台)
- 【公式 HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

商品概要

「金平糖型 チョコレートとオレンジのタルト」

メレンゲ入りの軽やかなチョコレート生地と、口どけなめらかなビターチョコの間にオレンジジャムをサンドし、雪の結晶をイメージしたクリームを絞りました。オレンジジャムに含まれる果皮のほどよい苦みがアクセントです。

piece ¥993 / whole (25cm) ¥9,936

販売期間：12/1(月)～1/12(月)の販売予定 (12/20～12/25販売中止)



「特選 白イチゴ“初恋の香り”のタルト」

種が赤く色づくとき食べ頃の合図の白イチゴ。一粒で濃厚な香りとたっぷりの果汁、そんな贅沢な白イチゴをふんだんに使用したタルトです。大きくひと口頬張るとやさしい甘みのババロアとバターたっぷりのパイ生地、そしてジューシーな白イチゴのハーモニーが口の中いっぱいに広がります。

piece ¥1,998 / whole (21cm) ¥15,984

販売期間：12/26(金)～2/28(土)の販売予定

※12月中旬よりグランフロント大阪店 先行販売予定

※白イチゴは収穫量が少ないため、ご予約は承っておりません。



「新潟県産“ル レクチエ (洋梨)”のタルト」

とろけるような食感、芳醇な香り、瑞々しく深みのある味わいのル レクチエは、「西洋の貴婦人」と呼ばれるほどの洋梨です。まろやかな酸味のクリームとともに楽しめください。

piece ¥896 / whole (21cm) ¥7,171

販売期間：11/22(土)～12/19(金)の販売予定

※福岡は11/25からの販売予定



「静岡県浜松市産“白柳ネーブル”のタルト」

サクサクのタルトにアーモンドクリームと甘酸っぱいクリームを重ね、今が旬の静岡県浜松市産の“白柳ネーブル”を一面に飾りました。香りのよい果汁たっぷりの果実、大玉で甘みの強さが特徴のネーブルです。浜松生まれの“白柳ネーブル”をたっぷりと使用し、柑橘が豊富な地域ならではのタルトに仕上げました。※花の種類・色味は時期により写真と異なります。

piece ¥1,090 / whole (25cm) ¥10,908

販売期間：1/20(火)～2/28(土)の販売予定



「静岡県産“きらび香”のタルト」

静岡生まれの“きらび香”を使用した、イチゴの華やかな香りいっぱいのタルトをつくりました。サワークリーム入りのカスタードに自家製ジャムを加え、大粒の“きらび香”で飾りました。たっぷりのイチゴとクリームの組み合わせは、何度でも食べたい味わいです。

piece ¥1,890 / whole (27cm) ¥15,120

販売期間：12/26(金)～2/28(土)の販売予定



<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 土井・伊東・春山・川端

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

商品概要

「マカダミアチョコレートとバナナのタルト」

チョコクリームとバナナが相性ぴったりのタルトです。ガナッシュクリームに入れたマカダミアナッツの食感と自家製バナナジャムがアクセントになっています。

piece ¥993 / whole (25cm) ¥9,936

販売期間：12/1(月)～1/31(土)の販売予定 (12/20～12/25販売中止)



「チョコレートクリームのタルト」

希少なエクアドル・アリバ地方産のカカオを使用したチョコレートで作ったチョコレートクリームにジャンドゥーヤの食感、シンプルで贅沢なチョコレートタルトを作りました。一面ソースでコーティングし金箔を飾った大人のタルトに仕上がっています。素材の味をお楽しみください。

piece ¥993 / whole (25cm) ¥11,923

販売期間：12/1(月)～1/31(土)の販売予定 (12/20～12/25販売中止)



「キャンドルナイトケーキ ～イチゴバージョン～」

世界に無数に広がっていくろうソクの灯火をイメージし、タルト一面にたくさんのイチゴを飾りました。タルトの中には芳醇な香りのバナナのキャラメリゼを入れ、濃厚なホワイトチョコレートのプリンとともに焼き上げました。甘酸っぱいイチゴとバナナのハーモニー・・・口にした瞬間にほっと心が温かくなっていくことと思います。ろうソクの灯かりの中で、ゆったりと優しい時間をお過ごしになってはいかがでしょうか。

piece ¥993 / whole (25cm) ¥9,936

販売期間：1/20(火)・2/20(金)の限定販売

