

京に息づく雅と華やぎを映した、新作タルト

新作「イチゴとレモンのタルト ～葵彩（あおい）～」

2026年5月1日(金)よりキルフェボン京都にて限定発売

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」の京都店にて、新緑の季節に映える、華やかな新作「イチゴとレモンのタルト～葵彩～」を、2026年5月1日(金)～6月30日(火)までの期間限定で発売いたします。

タルトの一面には、みずみずしいイチゴと、艶やかなカシスのホイップクリームが華やかに広がります。繊細に絞られたクリームは、幾重にも重なるあしらいで、優雅な佇まいを描きます。断面には、鮮やかな紫のカシスマースと、爽やかなレモンムースを重ねました。コントラストの美しさとともに、カシスの深みとレモンの軽やかさが調和します。スポンジにはレモンシロップを染み込ませ、後味は軽やかに。さらに、ムースにホワイトチョコレートを加えることで、酸味をやわらかく包み込み、奥行きのある味わいにまとめました。紫を基調とした色彩と繊細な意匠で表現したのは、京都らしい“雅”。この時期だけの彩りと味わいを、ぜひお楽しみください。



こだわりポイント

① 紫で表現する、京都の“雅”

カシスマースとカシスホイップクリームで色彩を統一。上品で高貴な紫を基調に、京都らしい美意識「雅」を表現しています。

② 断面に広がる、美しいコントラスト

鮮やかなカシスと、爽やかなレモンの組み合わせ。色彩の美しさとともに、深みと軽やかさのバランスを楽しめます。

③ 絞りで表現する、繊細な美しさ

イチゴとカシスクリームがタルト一面に広がり、華やかな印象に。幾重にも重なる絞りで、繊細で優雅なあしらいを描いています。

商品情報



新作「イチゴとレモンのタルト ～葵彩～」

価格：piece 1,389円 / whole(25cm) 13,899円

新緑がひととき美しく、やさしく薫る季節。京都の風情を感じる一品をご用意しました。色鮮やかなカシスムースに、風味豊かなレモンムースを重ね、カシスジャムとカシスクリーム、みずみずしいイチゴを飾りました。京に息づく雅を映した、気品ある味わいのタルトです。

【発売期間】 2026年5月1日(金)～6月30日(火)

【発売店舗】 キルフェボン京都

【関連URL】 <https://www.quil-fait-bon.com/menu/detail.php?tsp=8&tmn=1824>

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

店舗紹介

四季の移ろいを感じる高瀬川近くのロケーションが魅力的なキルフェボン京都



キルフェボン京都

住所：京都府京都市中京区河原町通三条上る東入恵比須町534-18 ステラム1F

電話番号：075-254-8580

営業時間：11:00～19:00（テイクアウト）

11:00～19:00（カフェ/ラストオーダー18:30）

2000年5月にオープン。鴨川と平行に南流する高瀬川沿いにある京都店は、他店と比べどこかゆったりとした時間が流れます。川沿いには桜の木が立ち並び、春には美しい花を咲かせます。歴史ある街並みに溶け込むロケーションで、地元の方から観光客まで幅広い人々に愛されています。

※京都店の最新情報は、公式Instagram(@quilfaitbon_kyoto)でもご紹介しています。

<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@quil-fait-bon.com