

夏の輝きとともにお届けする、旬のさくらんぼやマンゴーが彩る季節限定タルト

夏メニュースタート

販売期間：2026年6月1日(月)～8月31日(月)

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」の全12店舗にて、2026年6月1日(月)より夏メニューの販売を開始いたします。

たっぷり降り注ぐ太陽の光と、生命力あふれる夏の訪れを感じるこの季節。旬のさくらんぼやマンゴーの甘さを生かしたタルトや、メロン・桃など夏の果実をたっぷりと使った、みずみずしく華やかなタルトが順次登場します。夏メニューでは新たに約14種類（※店舗限定タルトも含む）のタルトをご用意いたします。一口食べるごとに、夏の日差しや爽やかな風がふっと思い浮かぶような、この季節ならではの味わいです。

みずみずしい果実が彩るタルトは、テーブルに並べるだけでその場をいっそう華やかに演出します。鮮やかな色合いは、夏の食卓に彩りと涼やかさをもたらしてくれます。夏のホームパーティーや集まりの席、季節のご挨拶や手土産にもおすすめです。太陽の恵みとともに、夏ならではの味わいをぜひお楽しみください。



概要

- 【販売期間】 2026年6月1日(月)～2026年8月31日(月) ※商品によって販売時期が異なります。
- 【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

「特選“佐藤錦”のタルト」

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。

※時期により、さくらんぼの色が異なる場合がございます。

piece ¥2,300 / whole (21cm) ¥18,403

販売期間：6/1(月)～6/30(火)の販売予定



「南国フルーツのタルト」

ココナッツの風味のカスタードクリームにパイナップル・パパイア・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。

piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100 / whole (21cm) ¥9,950

※15～17cmの小サイズホールケーキもがございます。

販売期間：6/1(月)～7/31(金)の販売予定



「パッションフルーツとチーズのムース」

サクサクのパイにさわやかなパッションフルーツのムース・チーズのムース、フランボワーズのジャムを重ね、フワフワのメレンゲで包みました。イチゴと一緒に召し上がりください。

piece ¥1,110 / whole (21cm) ¥11,100

販売期間：6/1(月)～6/30(火)の販売予定



「特選 宮崎県産 マンゴーのタルト」

甘み、香り、ねっとりとした舌触り、濃厚な味わいの宮崎県産マンゴーにまろやかなカスタードクリームと甘酸っぱいフランボワーズを合わせて仕上げました。

piece ¥3,898 / whole (25cm) ¥38,988

販売期間：5月下旬～7月下旬の販売予定



新作「輪花型 色とりどりのフルーツとチーズムースのタルト」

キルフェボンオリジナルの輪花型タルトに、ラ・フランスとチーズムースを流し、色とりどりのフレッシュフルーツをたっぷり飾りました。風味豊かなルガルクリームチーズを使用したチーズムースが主役。みずみずしいフルーツと重なり合い、さわやかで奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。父の日の贈り物にもぴったりな、初夏を感じるタルトに仕上げました。

piece ¥1,620 / whole (25cm) ¥16,200 / whole (17cm) ¥8,820

販売期間：6/1(月)～6/21(日)の販売予定



商品概要

「熊本県産“肥後グリーンメロン”のタルト」

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。

piece ¥1,600 / whole (25cm) ¥16,000

販売期間：6/1(月)～6/15(月)の販売予定



「桃とミルクプリンのタルト」

ほんのり甘いビスケットのようなタルトに軽い口あたりのミルクプリンと桃ジャムを重ね、フレッシュな桃をたっぷりとしきつめました。シンプルな組み合わせと、桃ゼリーとチャービルの甘くさわやかな香りが桃の風味をひきたてます。

piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100

販売期間：6/16(火)～7/17(金)の販売予定



「桃のタルト」

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。

piece ¥1,410 / whole (25cm) ¥14,100 / whole (21cm) ¥10,740

※15～17cmの小サイズホールケーキもごございます。

販売期間：6/16(火)～8/31(月)の販売予定



「静岡県菊川産 2026年 深蒸し菊川新茶のタルト」

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！ザクザ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

piece ¥1,040 / whole (25cm) ¥10,400

販売期間：6/1(月)～7/17(金)の販売予定



「特選“佐藤錦”のキャンドルナイトケーキ」

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。

piece ¥1,620 / whole (25cm) ¥16,200

販売期間：6/20(土)、6/21(日)の限定販売



<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