

太陽の恵みをたっぷり受けたシトラスが、季節を爽やかに彩る

限定タルトと新発売の焼菓子が主役の「CITRUSフェア」

開催期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

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」
 (<https://www.quil-fait-bon.com/>) 全12店舗にて、2026年4月15日(水)～4月30日(木)までの期間、柑橘を主役とした「CITRUSフェア」を展開いたします。

キルフェボンではシーズンごとに旬のフルーツや季節のフレーバーを楽しめるフェアを開催しています。今回の「CITRUSフェア」では、太陽の光をたっぷり浴びて育ったシトラスの魅力を引き出した商品を取り揃えました。レモンやオレンジなど、爽やかな酸味とみずみずしい香りを持つ柑橘を使用し、生ケーキから焼菓子まで幅広く提案します。

それぞれの柑橘が持つ個性を活かし、甘み・酸味・香りのバランスを丁寧に引き出しました。季節限定の生ケーキは全10種類をご用意し、うち5種類は店舗限定商品としてお楽しみいただけます。さらに、バター豊かな風味が広がるフィナンシェに、レモンの爽やかな香りとやさしい酸味を重ねた、こだわりの「レモンのバトン」も新たに登場します。軽やかで奥行きのある味わいと、見た目にも華やかなスイーツの数々が、若葉がゆれる季節にふさわしいひとときを演出します。



今回のフェアの特徴について

- ・太陽の光をたっぷり浴びたシトラスが、季節を爽やかに彩るフェア
- ・レモンやオレンジなどの柑橘の魅力を引き出した全10種類の季節限定の生ケーキ
- ・人気の焼菓子バトンに「レモンのバトン」が新登場

CITRUSフェア 開催概要

- 【開催期間】 2026年4月15日(水)～4月30日(木)
- 【開催店舗】 キルフェボン全12店舗
(グランメゾン銀座/青山/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/横浜/静岡
浜松/名古屋栄/京都/グランフロント大阪店/仙台/福岡)
- 【展開内容】 本フェアでは、シトラスをテーマにした商品を販売いたします。
・タルト 10種 (※うち5種類は店舗限定商品)
・新作 焼菓子「レモンのバトン」
- 【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2026_citrus_fair.php
- 【公式 HP】 <http://www.quil-fait-bon.com/>

CITRUSフェア 対象商品 (全店販売)

「柑橘とマンゴーの甘酸っぱいレアチーズタルト」

甘酸っぱいジャムをサンドしたレアチーズに、味も見た目もさわやかな柑橘とマンゴーを飾りました。ほんのり焦がしたイタリアンメレンゲのやさしい甘みとの組み合わせをお楽しみください。

販売期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

販売価格： piece ¥1,490 / whole(25cm) ¥14,904

販売店舗： 全12店舗

「5種の柑橘のタルト」

春が旬の柑橘5種をたっぷりと使用し、まるやかな酸味を感じるコクのあるクリームとカスタードクリームをあわせたさっぱりとしたタルトです。

販売期間：2026年2月19日(木)～5月中旬の販売予定

販売価格： piece ¥1,296 / whole(25cm) ¥12,960

販売店舗： 全12店舗

「ハチミツとレモンのタルト」

レモンを効かせたさわやかなムースに香りゆたかなハチミツムース、まるやかなクリームをあわせました。レモンとハチミツ、相性ぴったりの組み合わせをお楽しみください。

販売期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

販売価格： piece ¥993 / whole(25cm) ¥9,936

販売店舗： 全12店舗

「オレンジのタルト」

苦みのきいたチョコレートクリームとオレンジ風味豊かなクリーム、リキュールに漬けたみずみずしいオレンジがバランスのよいタルトです。

販売期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

販売価格： piece ¥896 / whole(21cm) ¥8,067

販売店舗： 全12店舗

「ライムのタルト～ココナッツ風味～」

ライムの皮をふんだんに使用し、さわやかな味わいのメレンゲクリームをタルトいっばいに絞りました。ライムの果汁とバターをたっぷりと使用したクリームは濃厚な味わいの中に広がる酸味が楽しめます。甘く香るココナッツが好相性です。

販売期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

販売価格： piece ¥993 / whole(25cm) ¥9,936

販売店舗： 全12店舗



CITRUSフェア 対象商品（店舗限定販売）

新作「愛媛県今治市産“越智今治レモン”のタルト」

瀬戸内海に面した今治市で栽培された“越智今治レモン”。その果汁も果皮も余すことなく使用し、爽やかなタルトに仕立てました。果皮のシロップ煮を混ぜて焼き上げたレモンマドレーヌに、果汁の酸味をいかしたレモンムースを重ね、ふんわり甘いメレンゲとレモンのシロップ煮を華やかに飾りました。ホワイトチョコのパリッとした食感とまろやかな甘さが味のアクセントです。瀬戸内の自然の恵みを閉じ込めたタルトです。

販売期間：2026年4月15日(水)～4月30日(木)

販売価格：piece ¥1,198 / whole(25cm) ¥11,988

販売店舗：東京ドームシティ店・京都・大阪・浜松・名古屋栄

※静岡店では「静岡県産“清沢レモン”のタルト」を販売いたします。



「静岡県産 ニューサマーオレンジと丸子紅茶（紅富貴）のタルト」

ふんわりと香る丸子紅茶のババロアに果汁たっぷりの柑橘を合わせたタルトです。ジューシーな果肉とクリーミーなババロア、紅茶風味のタルト生地に混ぜ込んだアーモンドの香ばしい食感は絶妙な組合せです。

販売期間：2026年4月15日(水)～5月31日(日)

販売価格：piece ¥993 / whole(21cm) ¥7,948

販売店舗：静岡



「レモンのショートケーキタルト」

サクサクのパイにレモンジャム入りのカスタードクリームとレモンカードを重ね、たっぷりのクリームとレモンで仕上げたショートケーキタルトです。散りばめたレモンピールの香りと、レモンソースのさわやかな酸味が口いっぱい広がります。

販売期間：2026年4月15日(水)～5月17日(日)

販売価格：piece ¥993 / whole(25cm) ¥9,936

販売店舗：青山



「金平糖型 静岡県産抹茶とグレープフルーツのタルト」

甘酸っぱくジューシーなグレープフルーツと、豊かな香りと鮮やかな緑の静岡県産抹茶を組み合わせ、爽やかなタルトを作りました。アクセントに使用した求肥のもっちりとした食感、たっぷり敷きつめた抹茶風味のカスタードクリームと瑞々しいグレープフルーツ、爽やかな組み合わせから春の訪れを感じてください。

販売期間：2026年4月1日(水)～4月30日(木)

販売価格：piece ¥1,198 / whole(25cm) ¥11,988

販売店舗：静岡



新作焼菓子

■シトラスの魅力を焼菓子でも。レモンのバトンが新登場

新作「レモンのバトン」

アーモンドプードルとバターを贅沢に使った生地に、砂糖漬けにしたレモンとほろ苦いレモンピールを閉じ込め、しっとりと香ばしく焼き上げました。

販売期間：2026年4月15日(水)～※無くなり次第終了

販売価格：1本 ¥300

販売店舗：全12店舗



<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