

PRESS RELEASE / 2026年 夏メニュー 第3弾 ―晩夏の実りを、タルトに

2026 Summer Menu

フルーツのみずみずしさが誘う、涼やかなひととき
―ネクタリン・イチジク・ブドウ、晩夏の旬を集めた全27種、
8月1日（土）スタート

タルト専門店「キル フェ ボン」を運営するキルフェボン株式会社（代表取締役：石川 智哉）は、全12店舗にて、2026年8月1日（土）より夏メニュー第3弾の販売を開始いたします。

季節の移ろいを感じさせる、ネクタリン・イチジク・ブドウなど晩夏ならではの果実をふんだんに使用したタルトが続々と揃います。2024年に初登場して以来、毎年ご好評をいただいている、ブドウ農家から直接届く島根県オリジナル品種“神紅(しんく)”を主役にした「島根県 T's fam産“神紅”のタルト」や、みずみずしい果実を一枚一枚丁寧にスライスして並べた「ネクタリンのタルト」など、芳醇な香りと深みのある甘さが、奥行きのある味わいを引き立てます。一部店舗限定商品を含む、全27種のメニューをお届けします。

まだまだ厳しい暑さが続く8月、みずみずしいフルーツをたっぷりと使ったタルトで、涼やかなひとときをお過ごしください。実りの秋へと向かう季節の果実を贅沢にあしらったタルトは、ホームパーティーや季節のご挨拶、自分へのご褒美にもおすすめです。



（写真）夏メニュー第3弾 ラインナップ

商品詳細

※価格はすべて税込(軽減税率8%)。カフェ店内でのご飲食時は税率が異なります。

「ネクタリンのタルト ～オレンジ風味～」

果肉は黄色く緻密でなめらか、ジューシーで甘酸っぱいネクタリンを皮付きのまま1枚ずつ丁寧に並べました。ネクタリンの濃厚な旨味と、酸味のあるクリームが相性抜群です。口の中に広がるオレンジの香りとともにお楽しみください。

piece ¥1,260 / whole (25cm) ¥12,600

販売期間：8/1(土)～8/31(月)予定
販売店舗：全10店舗（銀座店・福岡店で販売なし）



「輪花型 静岡県袋井産クラウンメロンと“ル ガール”レアチーズのタルト ～銀の星とともに～」

芳醇な香り漂うクラウンメロンと“ル ガール”クリームチーズを組み合わせた贅沢なタルトです。ほど良い酸味のマンゴーソースをのせ、まるで王冠のように仕上げました。可愛らしく散らした銀の星も一緒にお召し上がりください。

piece ¥2,530 / whole (25cm) ¥25,300

販売期間：8/1(土)～8/31(月)予定
販売店舗：全12店舗



「島根県 T's fam産 “神紅”のタルト」

全国から神様が集まるとされる島根県が十数年の月日をかけて開発したブドウ“神紅”。“神紅”の名にふさわしい鮮やかな紅色、バリッとした果皮と芳醇な香り。パイとカスタードとホイップクリームとの組み合わせは絶品です。数量限定での販売となります。この貴重な機会にぜひお試しください。

piece ¥2,040 / whole (25cm) ¥20,400

販売期間：8月上旬～8月末予定
販売店舗：全12店舗



「岡山県産 “晴王®” シャインマスカットのタルト」

岡山県下のJAより出荷する「晴王®」シャインマスカットの中でも「高糖度・大粒・美しい房の姿」など厳しい選考基準をクリアした高品質のシャインマスカットをカスタードクリームを敷いたタルト生地にふんだんにのせました。

piece ¥1,650 / whole (25cm) ¥16,500
※15～21cmの小サイズホールケーキもごございます。

販売期間：8/1(土)～8/31(月)予定
販売店舗：全11店舗（福岡店で販売なし）



「福岡県産 イチジク“とよみつひめ”のタルト」

タルト一面に敷きつめた“とよみつひめ”とカスタードクリーム、シンプルながら、素材の味をしっかりと楽しめるタルトです。とよみつひめで作ったイチジクジャムのほど良い酸味がアクセントになっています。

piece ¥1,190 / whole (25cm) ¥11,900
※15～21cmの小サイズホールケーキもごございます。

販売期間：8/1(土)～9/30(水)予定
販売店舗：全12店舗



商品詳細

※価格はすべて税込(軽減税率8%)。カフェ店内でのご飲食時は税率が異なります。

「桃と夏の果実のタルト」

サクサクのタルト生地にやさしい甘みのカスタードと夏のフルーツ、桃・すもも・フランボワーズなどをふんだんに詰めました。

piece ¥1,410 / whole (25cm) ¥14,100 / whole(17cm) ¥7,620

販売期間：8/1(土)～8/31(月)予定
販売店舗：全12店舗



「沖縄県産“キーツマンゴー”のタルト」

大ぶりのキーツマンゴーを丁寧にカットして一枚一枚重ね、ボリュームいっぱいのタルトに仕上げました。なめらかな舌触りの果肉に濃厚な甘み、ほど良い酸味のキーツマンゴーとココナッツ風味のカスタードクリームがよく合います。

piece ¥1,620 / whole (25cm) ¥16,200

販売期間：8月下旬～9月上旬予定
(銀座、福岡は9/1からの予定)
販売店舗：全12店舗



8/20(木)限定「キャンドルナイトケーキ～イチジクバージョン～」

地球上にひろがっていく「くらやみのウェーブ」、くらやみに浮かぶロウソクの灯火をイメージしました。ココアのタルト生地に赤ワイン煮のイチジクとクルミを入れ、レモン風味のなめらかなチョコレートのプリン生地と一緒に焼き上げました。イチジク、イチゴ、フランボワーズ、濃厚なチョコレートの味のハーモニー・・・ロウソクの灯かりとともに、ゆったりとした時間をお過ごしください。

piece ¥1,620 / whole (25cm) ¥16,200

販売期間：8/20(木)限定
販売店舗：全12店舗



店舗限定「ゴールデンパイと“ル ガール”クリームチーズのタルト」

濃厚な甘みのゴールデンパイにアニスのお酒（リカール）をふんわりと効かせ、“ル ガール”クリームチーズとサワークリームを合わせた爽やかなクリームと組み合わせました。

piece ¥1,350 / whole (25cm) ¥13,500

販売期間：8/1(土)～8/31(月)予定
販売店舗：浜松店



店舗限定「マンゴーとバナナのタルト」

サクサクのパイにチーズクリームとマンゴーをサンドし、2種類の丸いクリームとマンゴーとバナナをたっぷりと飾りました。マンゴーとバナナとチーズの組み合わせが絶妙なタルトです。

piece ¥1,198 / whole (25cm) ¥14,385 / whole(17cm) ¥6,598

販売期間：8/1(土)～8/19(水)予定
販売店舗：仙台店

