

Joyeux Noël 2026

それぞれのクリスマスに寄り添う贈り物を 好きなタイミングで味わえる冷凍クリスマスケーキ7種を オンラインストア限定で早期予約開始

早期予約受付 10月9日（金）午前11時30分～11月20日（金）正午

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（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川智哉）は、オンラインストア限定の「冷凍クリスマスケーキ」の早期予約を、2026年10月9日（金）午前11時30分から開始いたします。

遠くで暮らすご家族やご友人へのホリデーギフトにおすすめの、冷凍タイプのクリスマスケーキです。受け取った方は冷凍庫で保存しておき、家族がそろう日や都合のよい日に解凍するだけで、好きなタイミングでお召し上がりいただけます。お相手のご予定を気にすることなく、オンラインストアから気軽にご注文いただけて、全国へお届けします。冷凍クリスマスケーキ限定のクリスマスカードと飾り付け用のオーナメントを添えるので、そのまま贈り物としてお届けできます。

ラインナップは、イチゴをはじめとする数種類のベリーやブドウなど甘酸っぱいフルーツをたっぷりと飾った華やかなタルト、アーモンドクリームに濃厚なマロンクリームを合わせたモンブランなど全7種。ご自宅でのクリスマスにもおすすめです。早期にご予約いただいたお客様には、送料無料でのお届けに加え、キルフェボン公式アプリのボーナスポイント100ポイントをプレゼントいたします。



「冷凍クリスマスケーキ」 オンラインストア限定・全国配送

早期予約：10月9日（金）午前11時30分～11月20日（金）正午 お届け期間：12月19日（土）～25日（金）

※上限に達し次第終了となります。商品・ご予約の詳細は次ページ以降をご覧ください。

詳細はこちら：<https://www.quil-fait-bon.com/blogs/news/online-christmas-cake-2026>

クリスマスケーキ ラインナップ7種

※価格はすべて税込。冷凍タイプ・配送のみでのお届けです。

大切な人へ、聖夜を囲むケーキを冷凍でお届け。

ホリデーシーズンの贈り物に。届いたら冷凍庫へ、好きな日に味わえるクリスマスケーキ7種



【クリスマス】

甘酸っぱいフルーツとサワークリームのタルト 17cm／冷凍タイプ

イチゴをはじめ数種類のベリーやブドウなど、甘酸っぱいフルーツをたっぷりと飾った華やかなタルトです。爽やかな酸味とまろやかなコクのサワークリームをたっぷりと使用し、仕上げにシナモンを振った風味豊かなタルトと組み合わせました。

6,577円（税込）



【クリスマス】

和栗 モンブランのタルト 15cm／冷凍タイプ

刻み栗を加えたアーモンドクリームに濃厚なモンブランクリームを合わせ、栗の甘露煮を飾ったタルトです。ココアパウダーと甘酸っぱいカシスがアクセントです。口いっぱいに広がる香り高い和栗をお楽しみいただけるタルトです。

7,398円（税込）



【クリスマス】

“清水白桃”のタルト 15cm／冷凍タイプ

“清水白桃”のコンポートを、バニラ風味のアーモンドクリームと一緒にじっくりと焼き上げました。“清水白桃”のやわらかい果肉、豊潤な果汁、上品な甘みが口いっぱいに広がります。桃のかわいらしい丸みを表現したタルトです。

6,350円（税込）



【クリスマス】

新潟県しろね産“ル レクチエ”のタルト 15cm／冷凍タイプ

新潟県しろね産“ル レクチエ”（洋ナシ）のコンポートを、バニラ風味のアーモンドクリームと一緒にじっくりと焼き上げました。「洋梨の貴婦人」と呼ばれる“ル レクチエ”の果汁がしみ込んだ、濃厚でなめらかな味わいのタルトです。

6,058円（税込）



【クリスマス】

“ル ガール”クリームチーズのタルト 15cm／冷凍タイプ

“ル ガール”のナチュラルクリームチーズをふんだんに使用し、じっくりと焼き上げたこだわりのタルト。なめらかな口どけ、ミルクの豊かな風味とコク、まろやかな味わいをお楽しみください。隠し味に加えたゲランドの塩がクリームチーズの上品な甘みを引き立てています。

3,672円（税込）

クリスマスケーキ ラインナップ7種（続き）



【クリスマス】

“ル ガール”キャラメルクリームチーズのタルト 15cm／冷凍タイプ

ふんだんに使用した“ル ガール”のナチュラルクリームチーズに、濃厚なキャラメルソースを合わせ、じっくりと焼き上げました。ミルク風味豊かなクリームチーズの中に広がるキャラメルのコクが絶妙な味わいです。

3,672円（税込）



【クリスマス】

“ル ガール”スフレ 15cm／冷凍タイプ

ミルク風味豊かな“ル ガール”クリームチーズを使用し、「しっとりふわふわ」のチーズスフレを焼き上げました。ふわふわの食感の中にも濃厚な味わいが広がります。

3,780円（税込）

ご予約・お届けについて

早期予約期間

2026年10月9日（金）午前11時30分～11月20日（金）正午

※上限に達し次第終了となります。

お届け期間

2026年12月19日（土）～12月25日（金）

お届け時間帯

午前中／14：00～16：00／16：00～18：00／18：00～20：00／19：00～21：00

※天候や交通事情により遅延などが発生する場合があります。

早期予約特典

送料無料でお届け + キル フェ ボン公式アプリ ボーナスポイント100ポイント

※期間中に複数個・複数回ご注文いただいた場合も、お一人様100ポイントまでとなります。

※ポイントの反映は12月25日（金）正午ごろを予定しております。

付属品

冷凍クリスマスケーキ限定のクリスマスカード、飾り付け用のオーナメント

※オーナメントは別添えです。ご自宅で飾り付けをお楽しみください。

変更・キャンセル

ご注文確定後の変更は不可。キャンセルは10月30日（金）正午まで承ります。

※10月30日（金）正午以降のご注文はキャンセルできません。

その他のご注意

- ・冷凍ケーキは配送のみで、店頭でのお渡しはありません。
- ・クリスマス早期予約対象商品のみご注文いただけます。
- ・通常販売の冷凍ケーキ・焼き菓子・手提げ袋などは同梱できません。

キル フェ ボンについて

1991年10月31日に創業し、2026年で35周年を迎えるタルト専門店。オープン以来、四季折々の旬のフルーツや厳選した食材をふんだんに使用したタルトを中心に展開。店内中央の大きなショーケースには、彩り豊かなタルトが常時20種類ほど並ぶ。店名の「キル フェ ボン」は、フランス語で「なんていい陽気なんだろう」という意味。