

Ouverture de Shinjuku 2026

11月28日（土）オープン「キルフェボン新宿」だけの記念タルト
「円」を重ねて、「縁」を結ぶ。リンゴと柿のタルト
『富士の輝』とシャインマスカットが出会う、特選の一台

2026年11月28日（土）より、新宿店限定で発売

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、2026年11月28日（土）、新宿駅西口に隣接する明治安田新宿ビルに「キルフェボン新宿」をオープンいたします。都内5店舗目、全国13店舗目となる新店舗は、旗艦店「グランメゾン銀座」に並ぶ広さで、イートインカフェも併設。出店の発表以来、多くの方から期待の声をお寄せいただき、心より感謝申し上げます。

これからのご縁への願いを込めて、新宿店限定のオープン記念タルト2種をご用意いたしました。

一つは、薄くスライスしたリンゴと柿を一枚ずつ、円を描くように重ねた「リンゴと柿のタルト」。「円（えん）」を「縁（えん）」になぞらえ、たくさんのお客様とのご縁に恵まれるようお願いを込めました。紅葉を思わせる温かな色合いに金箔をあしらひ、新しいお店の門出を祝います。リンゴ・柿×チーズ×はちみつ王道の組み合わせで、どなたにも親しんでいただける味わいです。

もう一つは、市場にほとんど出回らない山梨県産『富士の輝』と、人気のシャインマスカットを組み合わせた「特選 山梨県産『富士の輝』と長野県産シャインマスカットのタルト」。白と淡い紫が重なる断面の美しさ、レモンとエルダーフラワーが香るさわやかな余韻、銀色の粉糖のきらめき。お祝いの席を華やかに彩る一台です。



新宿店限定タルト ラインナップ

※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。

新しい街で結ぶ、一つ一つのご縁に感謝を込めて。

日々のご褒美にも、大切な方とのお祝いにも。新宿店だけでお迎える2つの記念タルトです。

「円」に込めた「縁」

希少なブドウ『富士の輝』

新宿店だけの記念タルト

新宿店限定 | オープン記念

リンゴと柿のタルト

キル フェ ボン新宿、新たな一步を記念するタルトです。薄くスライスしたリンゴと柿を、円を描くように一枚一枚重ねました。「たくさんのお客様とのご縁に恵まれますように」という想いを込めて、まあるく重ねています。仕上げには金箔を飾り、新しいお店の門出を華やかに彩りました。土台はアーモンドクリームと焼き込んだリンゴ、自家製の紅玉ジャム、チーズクリーム、はちみつレモンシロップ漬けのリンゴを重ねた一台。どなたにも楽しんでいただける味わいに仕立てました。新宿店のオープンとともに、これからのご縁が広がっていくよう、想いを込めたタルトです。



piece 1,580円 (税込)

whole (25cm) 15,800円 (税込)

販売期間：11月28日 (土) ~ 1月31日 (日) 予定

POINT 1

「円」を重ねて、「縁」を結ぶ
一枚ずつ円を描くように重ねたリンゴと柿に、お客様とのご縁への願いを込めて。

POINT 2

紅葉と金色の並木道を映して
リンゴの赤と柿の橙は舞い散る紅葉、金箔は黄金色に染まるイチョウ並木をイメージ。

POINT 3

リンゴを味わい尽くす、王道の一台
焼き込み、紅玉ジャム、はちみつレモン漬け。三様のリンゴにチーズクリームを重ねて。

新宿店限定 | オープン記念・特選

特選 山梨県産『富士の輝』と長野県産シャインマスカットのタルト

キル フェ ボン新宿オープンを記念して仕立てた、特別な一台です。今回選んだのは、収穫量が限られ、市場にほとんど出回らない希少なブドウ、山梨県産『富士の輝』。上品な甘さで人気のシャインマスカットとぜいたくに組み合わせることで、この時期だけしか出会えない特別な味わいが生まれました。白いクレームフレーシュのクリームと、淡い紫色のブドウムースを丁寧に層にして仕込み、カット面の美しさにもこだわりました。そこに、レモンとエルダーフラワーの繊細な香りを添えることで、ブドウ本来の甘みが引き立ち、最後までさわやかな後味で楽しんでいただけます。仕上げにまとわせた輝くシルバーの粉糖は、特別な日にふさわしい華やぎ。厳選されたフルーツと手間を惜しまない仕込みだからこそかなう、新宿店オープンにふさわしい特別な一台です。



piece 3,000円 (税込)

whole (25cm) 30,000円 (税込)

販売期間：11月28日 (土) ~ 1月中旬予定

POINT 1

市場にほとんど出回らない『富士の輝』
収穫量が限られる山梨県産の希少なブドウを、シャインマスカットとぜいたくに。

POINT 2

断面まで美しい、白と淡い紫の層
クレームフレーシュのクリームとブドウムースを丁寧に重ね、カット面の美しさにこだわりました。

POINT 3

さわやかな余韻と、銀のきらめき
レモンとエルダーフラワーの香りがブドウの甘みを引き立て、銀色の粉糖が華やぎを添えます。

販売概要

※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。

リンゴと柿のタルト

piece 1,580円／whole (25cm) 15,800円 (税込)

販売期間：2026年11月28日 (土) ～2027年1月31日 (日) 予定

販売店舗：新宿店限定

特選 山梨県産『富士の輝』と
長野県産シャインマスカットのタルト

piece 3,000円／whole (25cm) 30,000円 (税込)

販売期間：2026年11月28日 (土) ～2027年1月中旬予定

販売店舗：新宿店限定

※フルーツの生育・入荷状況により、販売期間や内容が変更となる場合がございます。

キル フェ ボン新宿

2026年11月28日 (土) オープン

営業時間：11:00～20:00 (L.O. 19:30)

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿一丁目9番1号 明治安田新宿ビル1F

電話番号：03-6900-4035

都内5店舗目・全国13店舗目。旗艦店「グランメゾン銀座」に並ぶ広さで、イートインカフェを併設。

公式サイト

<https://www.quil-fait-bon.com/blogs/news/shinjuku-open-tart-2026>

新宿店限定タルトに込めた想い

新しい街に、新しいお店が一つ。商品開発チームは、そこで出会うお客様とのご縁を思い描きながら、2つのタルトを仕立てました。気軽に手に取っていただける「リンゴと柿のタルト」と、特別な日のための「特選 山梨県産『富士の輝』と長野県産シャインマスカットのタルト」。日々のご褒美にも、大切な方とのお祝いにも寄り添えるように。これからたくさんのご縁が広がっていくことを願って、新宿で皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

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。