

新作3種に加え、イチゴをはじめとした6日間限定ケーキが登場。
クリスマスだけの多彩なラインナップ。

クリスマス限定メニュー

販売期間：2025年12月20日(土)～12月25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」の全12店舗にて2025年12月20日(土)～12月25日(木)の6日間、新作3種を含む全9～10種類の“クリスマス期間限定ラインナップ”を販売いたします。6日間のみ販売する限定タルトに加え、期間中に全店で楽しめるメニュー、店舗ごとの限定タルトも登場します。

今年の新作は、イチゴやブドウなど全9種類のフルーツをふんだんに使用した「色とりどりのフルーツタルト～ホワイトチョコ風味～」、みずみずしいシャインマスカットとフリル状のなめらかなクリームを重ねた「シャインマスカットとフリルクリームのタルト～ホワイトチョコ風味～」と、和栗のマロンクリームをたっぷりと絞り上げた「クリスマスモンブラン」の3種類です。

そのほか、6種類のベリーを散りばめた「赤いフルーツのタルト～リース仕立て～」、大粒のフレッシュなイチゴが主役の「特選 静岡県産“紅ほっぺ”のタルト～ホワイトチョコ風味～」など華やかで個性あふれるタルトが揃います。種類・サイズともに豊富なラインナップで、クリスマスだけの特別なひとときを彩ります。

※取り扱い商品および販売期間は店舗により異なります。



[クリスマス限定メニュー概要]

【販売期間】 2025年12月20日(土)～12月25日(木)

【販売形態】 期間中は予約不可、当日販売のみ。

【販売店舗】 キルフェボン全12店舗 ※取り扱い商品および販売期間は店舗により異なります。

(グランメゾン銀座/青山/東京ドームシティ店/東京スカイツリータウン・ソラマチ店/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)

【開催時間】 各店舗の営業時間に準ずる（販売形態は店舗により異なります）

【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2025_xmas_info.php

【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

※価格は全て税込み(8%)です。
※ケーキの取り扱いは店舗により異なります。
※全商品、期間中のホールケーキには限定のクリスマスプレートをお付けします。



全店共通メニュー

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

新作「色とりどりのフルーツタルト～ホワイトチョコ風味～」

色とりどりのフルーツとホワイトチョコを加えたカスタードクリーム、ミルク風味豊かなバターをたっぷり使用したパイ生地との絶妙な相性が楽しめるタルトです。

piece ¥1,393

Whole (25cm) ¥14,148 / (21cm) ¥10,951 / (17cm) ¥7,884
(13cm) ¥5,378

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

新作「シャインマスカットとフリルクリームのタルト～ホワイトチョコ風味～」

ミルク風味豊かなバターをたっぷり使用したパイ生地にホワイトチョコを加えたカスタードクリームを合わせ、パチンッとはじける果皮ごと楽しめるシャインマスカットと、雪のように真っ白なフリル状のクリームを飾りました。華やぐ季節にぴったりのタルトです。

piece ¥1,490

Whole (25cm) ¥15,120 / (21cm) ¥11,696 / (17cm) ¥8,413
(13cm) ¥5,734

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「イチゴとフリルクリームのタルト～ホワイトチョコ風味～」

サクサクのパイと優しい甘みのホワイトチョコカスタードに、フリル状のクリームとイチゴをたっぷりと飾りました。赤と白のコントラストがクリスマスにぴったりのタルトです。

piece ¥1,674

whole (25cm) ¥16,956 / (21cm) ¥13,111 / (17cm) ¥9,428
(13cm) ¥6,415

店舗限定メニュー

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「特選 静岡県産“紅ほっぺ”的タルト～ホワイトチョコ風味～」

甘酸のバランスが良く、濃厚な味わいが特徴の静岡生まれの“紅ほっぺ”。そんな“紅ほっぺ”の中でも大粒で形の整ったものだけを厳選して作った、特選タルトです。ホワイトチョコを加えたカスタードクリームとたっぷりのクリーム、ふんわり軽いスポンジを組み合わせた、シンプルな味わいです。

piece ¥1,998

whole (25cm) ¥20,196 / (17cm) ¥11,210 / (13cm) ¥7,614

※グランメゾン銀座、青山、東京ドームシティ店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、静岡、浜松、仙台限定

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「特選 福岡県産“あまおう”的タルト～ホワイトチョコ風味～」

艶のある真っ赤な色合い、ジューシーで甘い大粒の果肉の“あまおう”をたっぷりと詰めたタルトです。ホワイトチョコ風味のカスタードとクリームの組み合わせが相性抜群です。

piece ¥1,998

whole (25cm) ¥20,196 / (17cm) ¥11,210 / (13cm) ¥7,614

※名古屋栄、グランフロント大阪店、京都、福岡限定



New



New





店舗限定メニュー

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

新作「クリスマスモンブラン」

じっくりと焼き上げた栗とチョコレート入りのアーモンドクリームに、たっぷりのホイップクリームをドーム状に重ね、ヨーロッパが誇る名峰モンブランの美しい山脈をイメージした和栗のマロンクリームを絞りました。ホクホクとした栗とチョコレートの食感がアクセント、クリスマスにぴったりの白い雪を纏ったモンブランです。

piece ¥1,198
Whole (25cm) ¥14,601 / (17cm) ¥6,814

※東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、静岡、浜松、仙台、福岡
グランフロント大阪店、京都限定



New

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「赤いフルーツのタルト～リース仕立て～」

まろやかな酸味を感じるコクのあるクリームのタルトにシナモンをふり、6種のベリーをふんだんに飾った甘酸っぱいタルトです。リースのように飾られたフルーツがクリスマスにぴったりです。

piece ¥1,090
Whole (21cm) ¥8,942 / (17cm) ¥6,220

※グランメゾン銀座、青山、東京ドームシティ店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、静岡、浜松、グランフロント大阪店、京都、福岡限定



販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「クルミとチョコレートのタルト」

香ばしい歯ごたえのクルミと甘酸っぱい木イチゴを、口どけのよい風味豊かなクリームで包み込んだタルト。ビターチョコレートと木イチゴの組み合わせが好相性の、少し大人のクルミのタルトです。

piece ¥896
whole (25cm) ¥9,180 / (17cm) ¥5,151

※静岡、浜松、グランフロント大阪店、京都、福岡、仙台限定



販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「静岡県産“きらび香”のタルト～ホワイトチョコ風味～」

静岡生まれの“きらび香”を使用した、イチゴの華やかな香りいっぱいのタルトをつくりました。サワークリーム入りのホワイトチョコカスターに自家製ジャムを加え、大粒の“きらび香”で飾りました。たっぷりのイチゴとクリームの組み合せは、何度も食べたくなる味わいです。

piece ¥1,890
Whole (27cm) ¥15,336

※グランフロント大阪店、京都、静岡、浜松、福岡限定



販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「特選“淡雪”のタルト」

降ったあと積もらずに消えてしまう「淡雪」の名の通り、ふわりと白みがかつた淡いピンク色の“淡雪”。サクサクのパイとシンプルなババロアが、おだやかな酸味とやさしい甘みの“淡雪”を引き立てます。

piece ¥1,998
Whole (21cm) ¥16,200

※東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜限定





店舗限定メニュー

販売期間：12/20(土)～12/25(木)〈6日間限定〉

「クリスマスクラシックショコラ」

しっとりとした味わいのチョコレートケーキにフリルのクリームを飾った、クリスマスにぴったりのケーキです。甘酸っぱいフルーツとナッツが相性抜群です。

piece ¥928
whole (21cm) ¥7,614 / (15cm) ¥4,536

※静岡、浜松、京都、仙台限定



「ティラミス」

コクのあるマスカルポーネチーズ、コーヒーのはろ苦さ、キャラメル風味のクリーム、絶妙なハーモニーが口の中で広がります。

piece ¥799
Whole (25cm) ¥9,806 / (17cm) ¥4,611

※グランメゾン銀座、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、名古屋栄、浜松限定



「特選白イチゴ“初恋の香り”のタルト」

種が赤く色づくと食べ頃の合図の白イチゴ。一粒で濃厚な香りとたっぷりの果汁、そんな白イチゴをふんだんに使用したタルトです。大きくひと口頬張るとやさしい甘みのババロアとバターたっぷりのパイ生地、そしてジューシーな白イチゴのハーモニーが口の中いっぱいに広がります。

piece ¥1,998
Whole (21cm) ¥16,200

※グランフロント大阪店限定



「輪花型ミックスベリーのキャンドルナイトケーキ」

イチゴやフランボワーズ、ブルーベリーなど6種類のベリーでロウソクの灯火をイメージしたキャンドルナイトケーキです。ストロベリー風味のまろやかな酸味を感じるクリームとコクのあるチョコクリームが甘酸っぱいベリーと相性抜群です。

piece ¥1,198
Whole (25cm) ¥12,204

※12/20限定販売

※東京ドームシティ店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、静岡、浜松、仙台、福岡、グランフロント大阪店、京都限定



<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