

PRESS RELEASE / 2026年 秋メニュー 第1弾 ― 秋の実り、タルトに

2026 Autumn Menu

夏の余韻がまだ残る中、味覚はひと足早く秋へ。

栗・梨・イチジク、全23種の秋メニュー、

9月1日（火）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9月1日（火）より秋メニュー第1弾、全23種の販売を開始いたします。

栗・梨・イチジクなど、秋ならではの果実をふんだんに使用したタルトが続々登場。目玉は、ブドウ・柿・イチジクを一皿に集めた「オータムフルーツのタルト」、メイプルと栗にカシスの酸味を効かせた「栗とメイプルのタルト」、そして北海道産のブランドメロン"らいでん"を使用した「北海道産 "らいでん"メロンのタルト」の3品。一部店舗限定商品を含む全23種で、秋の味覚を丸ごと楽しめるラインナップです。

季節の変わり目を彩る、旬の美味しさをぎゅっと閉じ込めて。栗のこっくりとした甘みと、梨・イチジクのみずみずしさを一度に味わえる贅沢な一品は、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）秋メニュー第1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。

「栗とメイプルのタルト」

タルトにたっぷりの栗を詰めてメイプル風味のクッキーと共に焼き、仕上げてコクのある栗クリームを絞りました。コリアンダーが香るカシスと木苺のジャムがアクセントです。

piece ¥1,260 / whole (25cm) ¥15,120

販売期間：9/1(火)～9/30(水)予定
販売店舗：全11店舗
※ソラマチ店は9/15(火)から販売予定



「イチジクと赤いフルーツのチョコレートタルト」

コクのあるチョコレートムースとイチジクやイチゴなど、色鮮やかな赤いフルーツを組み合わせた、フレッシュで味わい深いタルトです。オレンジ風味のカスタードクリームの爽やかな香りと、ココアのタルト生地のほろ苦い味わいが味のアクセントになっています。

piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100

販売期間：9/1(火)～9/14(月)予定
販売店舗：全12店舗



「茨城県産 和梨“恵水”のタルト」

実りの秋、芳醇な味わいの「恵水」をタルトにしました。糖度が高く酸味が少ないジューシーな梨と、なめらかな舌ざわりのバニラババロア、じっくりと香ばしく焼き上げたアーモンドクリームを重ねた今が旬のタルトです。シャキシャキとした食感と口いっぱいに広がる香り高い「恵水」をお楽しみください。

piece ¥1,080 / whole (25cm) ¥10,800

販売期間：9/1(火)～9月下旬予定
販売店舗：全12店舗



「モンブラン」

栗のペーストを使用したクリームにほろにがいココアタルトが好相性です。どっしりと濃厚なクリームに厳選した渋皮栗をのせ、甘酸っぱいカシスを飾ったキルフェボンオリジナルのモンブランタルトです。季節の味わいをお楽しみください。

piece ¥1,410 / whole (25cm) ¥16,920
※17cmの小サイズホールケーキもごございます。

販売期間：9/1(火)～11/30(月)予定
販売店舗：全12店舗



「黒洲きな粉とほうじ茶のタルト ～ショートケーキ風～」

クッキーのようなサクサクのタルトにほうじ茶チョコの生地、わらび餅としぼり豆、香ばしいきな粉クリームを合わせました。和の食材とショートケーキを思わせるイチゴとクリームの組み合わせが斬新です。黒洲きな粉をはじめとする、京都の「和」の魅力をたっぷりと詰め込んだタルトに仕上げました。

piece ¥1,380 / whole (25cm) ¥13,800

販売期間：9/1(火)～10/15(木)予定
販売店舗：全12店舗
※グランメゾン銀座・ソラマチ店は9/15(火)から販売予定



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。

「京都府宇治市産“辻喜”抹茶のテリーヌのタルト」

京都宇治白川が誇る抹茶ブランドの「辻喜」。宇治伝統製法のもと、京都を代表する品種「さみどり」の品質の良い覆い下1番茶のみを厳選した茶道用抹茶を使用。濃厚で口溶けなめらかな抹茶テリーヌ生地に、抹茶ソースと抹茶ガナッシュを重ね、抹茶クラムと抹茶パウダーを一面にまぶしました。どこまでも続く雄大な茶畑の情景を、美しい曲線と深い緑で描写したタルトです。「辻喜」抹茶の豊かな風味と旨みの力強さを体感してみてください。

piece ¥1,260 / whole (25cm) ¥15,120

販売期間：9/1(火)～9/30(水)予定
販売店舗：全12店舗



「季節のフルーツタルト～秋バージョン～」

大人気の季節のフルーツタルト。タルトの上にのせた色とりどりのフルーツには、美味しさはもちろんカット・並べ方、様々なこだわりが詰まっています。今が旬のイチジクから柿をリレーでお届けします。※写真のフルーツと内容が異なる場合がございます。

piece ¥1,350 / whole (25cm) ¥13,500
※15～21cmの小サイズホールケーキもございます。

販売期間：9/1(火)～11/30(月)予定
販売店舗：全12店舗



「さつまいものタルト～黒糖風味～」

コーンフレーク入りのタルトに、黒糖でからめたしっとりとしたさつまいもをふんだんに敷き詰め仕上げました。黒糖風味のクリームと大変良くあいます。

piece ¥1,030 / whole (21cm) ¥8,240

販売期間：9/1(火)～10/15(木)予定
販売店舗：全12店舗



「島根県産“多伎いちじく”のタルト」

「多伎いちじく」を合わせたアーモンドクリームをしっとりと焼き上げ、濃厚な自家製多伎いちじくジャムをたっぷり敷き詰め、フレッシュな果肉とクリームを飾りました。ほどよい酸味と芳醇な甘みの特徴の「多伎いちじく」の美味しさを存分に味わえるタルトです。

piece ¥1,140 / whole (25cm) ¥11,400

販売期間：9月中旬～10/15(木)予定
販売店舗：全12店舗



「オータムフルーツのタルト」

秋に収穫されるフルーツをふんだんに使用した、秋の味覚たっぷりのタルトです。キャラメル風味のカスタードクリームと、果汁たっぷりのフルーツとの秋色の共演をお楽しみください。

piece ¥1,450 / whole (25cm) ¥14,500
※15～21cmの小サイズホールケーキもございます。

販売期間：9/15(火)～10/31(土)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。

「イチジクのタルト ～ショートケーキ風～」

サワークリームを合わせたカスタードクリームとスポンジの層に、大きめにカットしたイチジクとクリームを飾りました。サクサクのパイに重ねたイチジクとラズベリージャムがアクセントの、ショートケーキをイメージしたタルトです。

piece ¥1,310 / whole (25cm) ¥13,100

販売期間：9/15(火)～10/15(木)予定
販売店舗：全12店舗



「北海道産“らいでん”メロンのタルト」

積丹半島の西側に位置する雷電海岸のすぐそば、清らかな自然水と肥沃な土地で育った、自然の恵みいっぱいの「らいでん」メロンを、練乳を効かせたババロアと組み合わせました。滑らかで芳醇な香りにとろけるような甘みをお楽しみください。

piece ¥1,380 / whole (25cm) ¥13,800

販売期間：9/15(火)～10/15(木)予定
販売店舗：全12店舗



「長野県産“ハニーシードレス”のタルト」

ジャスミン・ライチを思わせる、濃厚で華やかな香りのブドウ「ハニーシードレス」と、口あたりなめらかなカスタードクリーム、まろやかな味わいのクリームを組み合わせました。プリッと可愛らしい粒の中に詰まった、たっぷりの果汁と、噛みしめた瞬間に広がる濃厚な香りをお楽しみください。

piece ¥1,450 / whole (25cm) ¥14,500
※15～21cmの小サイズホールケーキもございます。

販売期間：9月中旬～10月中旬予定
販売店舗：全12店舗

