

PRESS RELEASE / 2026年 夏メニュー 第2弾 —みずみずしい夏の実りを、タルトに

2026 Summer Menu

盛夏の旬を巡る全19種——夏メニュー第2弾、7月1日スタート

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、2026年7月1日(水)より夏メニュー第2弾の販売を開始いたします。

盛夏の光の中で育まれた、この季節ならではの果実の甘さと香りをタルトにのせてお届けします。桃・メロン・レモン・イチジクなど、太陽の恵みをふんだんに使った、涼やかでみずみずしいタルトが順次登場します。また、長年夏の定番として親しまれてきた「チョコレートとミントのタルト」や、七夕をイメージした「星型 流れ星のタルト」など、この時季ならではの全19種のメニューが揃います（一部店舗限定商品を含みます）。

同じく7月1日より、「夏のバトン3本入り ～Summer Letter～」が期間限定で登場いたします。手紙をイメージしたトロピカルなデザインに装いを新たに、「パイナップルとココナッツ」「レモン」「プレーン」の3種類を詰め合わせてお届けします。贈り物やちょっとした手土産にもぴったりです。

鮮やかな色合いと豊かな香りが食卓を彩るタルトや、夏らしいデザインの焼菓子は、特別なひとときをいっそう華やかに演出します。ホームパーティーや家族の集まり、季節のご挨拶や手土産はもちろん、自分へのご褒美にもおすすめです。旬の味わいを、どうぞお楽しみください。



(写真) 夏メニュー第2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。

「桃とチーズのタルト」

しっとりとした焼いたチーズのスフレに桃のジャムをしき甘酸っぱいクリームをのせました。食べごたえのあるクリームと桃のみずみずしさ、豊かなチーズの風味が一体となった大人気のタルトです。

piece ¥1,450 / whole (21cm) ¥14,500

販売期間：7/1(水)～8/31(月)の販売予定
販売店舗：全12店舗


「特選 北海道夕張産夕張メロンのタルト」

赤肉メロンの王様と言われている夕張メロンは、舌の上でとろけるような柔らかさと赤肉特有の濃厚な甘さ、一面に漂う華やかな香りが特徴です。夕張メロンの濃厚な味わいとマスカルポーネチーズ入りカスタードクリーム、サクサクのパイ生地とのハーモニーをお楽しみください。

piece ¥2,000 / whole (25cm) ¥20,000

販売期間：7/1(水)～7/31(金)の販売予定
販売店舗：全12店舗


「イチジクのタルト」

バターたっぷりのパイとやさしい甘さに仕上げたカスタードクリームの上に厳選したイチジクをふんだんにのせたタルト。イチジクの味が濃厚です。

piece ¥1,190 / whole (25cm) ¥11,900

販売期間：7/1(水)～7/31(金)の販売予定
販売店舗：全12店舗
※15～21cmの小サイズホールケーキもございます。


「チョコレートとミントのタルト」

ココア風味のタルトにリンゴのさわやかな香りをきかせたチョコクリームを流しました。フレッシュミントを使用した口どけの良いクリームがチョコレートとよく合います。

piece ¥1,190 / whole (25cm) ¥11,900

販売期間：7/1(水)～8/17(月)の販売予定
販売店舗：全12店舗


6/16(火)より継続販売「レモンのティラミス」

レモンの酸味とまろやかなマスカルポーネクリーム、相性ぴったりのふたつを合わせたオリジナルティラミスのタルトを作りました。マスカルポーネクリームのなめらかな味わいの中に、レモンのさわやかな香り、タルトに敷いたヘーゼルナッツクリームの香ばしい香りが広がります。

piece ¥1,410 / whole (25cm) ¥14,100

販売期間：6/16(火)～8/31(月)の販売予定
※青山・東京ソラマチ・仙台・静岡・浜松・福岡・京都は7/1(水)より販売開始
※銀座は7/18(土)～7/31(金)は販売中止/福岡は8/17(月)までの販売予定
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。

「キウイフルーツとリンゴムースのタルト」

甘くジューシーなキウイフルーツをタルト一面に飾り、リンゴのシャキシャキとした食感がアクセントの爽やかな香りのムースと合わせました。2色のキウイフルーツとほんのりピンク色のムース、見た目も鮮やかなタルトです。

piece ¥1,410 / whole (25cm) ¥14,100

販売期間：7/1(水)～8/17(月)の販売予定
販売店舗：全12店舗


「島根県産“ゴールデンパール”メロンのタルト」

サクサクのタルトとカスタードクリームの上にたっぷり“ゴールデンパール”を飾り、メロンの美味しさを引き立てる香り高いウイスキーを効かせました。“ゴールデンパール”は栽培方法が大変難しいため、ほんのわずかな生産者さんの手によって栽培されている希少なメロンです。この機会に、とろける甘さと芳醇な香りの“ゴールデンパール”をお楽しみください。

piece ¥3,030 / whole (25cm) ¥30,300

販売期間：7/1(水)～8月上旬の販売予定/福岡は7/28(火)までの販売予定
販売店舗：全12店舗


7/20(月)限定「桃とココナッツムースのキャンドルナイトケーキ」

クリームとフランボワーズでろうそくの灯をイメージし、桃を飾った夏のキャンドルナイトケーキです。レモンの皮を加えたココナッツムースとの組み合わせをお楽しみください。酸味を効かせたフランボワーズジャムがアクセントになっています。

piece ¥1,500 / whole (25cm) ¥15,000

販売期間：7/20(月)のみ限定販売
販売店舗：全12店舗


店舗限定「星型 流れ星のタルト」

星型のタルトにフルーツジャムとホワイトババロアを重ね、2色のバターフライゼリーとフルーツを飾りました。七夕の夜、織姫と彦星が天の川を渡って出会えますように。マンゴーとブルーベリーで表現した流れ星に願いを込めました。キルフェボンらしさが詰まった七夕のタルトです。

piece ¥1,720 / whole (27cm) ¥13,760

販売期間：7/1(水)～7/7(火)の販売予定
販売店舗：東京スカイツリータウン・ソラマチ店、横浜、グランフロント大阪店


店舗限定「長野県産“すずあかね”のタルト」

小粒でギュッと味がつまった“すずあかね”をサワークリームを加えたカスタードと組み合わせました。爽やかな甘みとしっかりとした酸味の果肉が、軽やかなクリームとよく合います。自家製ジャムもすずあかねで作った、期間限定のタルトです。

piece ¥1,450 / whole (25cm) ¥14,500

販売期間：7月上旬～8月下旬までの販売予定
販売店舗：グランフロント大阪店



夏季限定焼菓子

「夏のバトン3本入り ~Summer Letter~」

手紙をイメージしたパッケージに、夏のバトンを詰め合わせました。トロピカルなデザインの箱を開けると、「パイナップルとココナッツ」、「レモン」をはじめ、定番の「プレーン」の3種類。手紙型のパッケージに、この夏だけのとっておきを込めてお届けします。夏の贈り物にもおすすめです。

販売期間：2026年7月1日(水)~※無くなり次第終了

販売価格：1,019円（税込み）

商品内容：パイナップルとココナッツのパウンドバトン×1本

レモンのバトン×1本

プレーンのバトン×1本

販売店舗：全12店舗・公式オンラインストア



新作「レモンのパウンド」

レモンピールと濃縮レモン果汁の入った生地をじっくりと焼き上げ、レモンスライスとアーモンドで彩りました。ひと口ごとにレモンのさわやかな香りと心地よい酸味が広がる、暑い季節にもおすすめのパウンドケーキです。

販売期間：2026年7月6日(月)~※無くなり次第終了

販売価格：1,306円（税込み）

販売店舗：全12店舗・公式オンラインストア

