

2026 Autumn Store Limited

秋のおでかけで出会う、その店舗だけの特別なタルト 新作を含む秋の店舗限定タルト 8種類登場 10月16日（金）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、2026年10月16日（金）より、その店舗でしか味わえない秋の店舗限定メニュー、全8種の販売を開始いたします（一部商品は10月25日（日）より販売）。

先日スタートした秋メニュー第2弾に続き、今回は店舗限定メニューが勢ぞろい。注目は、京都限定で登場する新作「朝顔型 チョコレートとラズベリーのタルト 〜千雅〜」。雅で美しい秋の京都をイメージし、何層にも重ねたマンジャリチョコレートの奥深い味わいに、フランボワーズの酸味とオレンジの香りを添えました。漆黒のグラサージュに金箔やホワイトチョコの繊細な細工をあしらった、大人のためのタルトです。

このほか、浜松・仙台限定の“紅はるか”に黒蜜ときなこを合わせた「“紅はるか”と黒蜜きなこのタルト」、東京ドームシティ店限定の「洋梨とキャラメルクリームドームのタルト」、丸子紅茶（紅富貴）の茶葉を使った静岡限定の「静岡県産 丸子紅茶（紅富貴）のパパロアタルト」など、各店舗ならではの秋の味わいをご用意しました。お近くの店舗やおでかけ先で、ぜひお楽しみください。手土産や季節のごあいさつ、自分へのご褒美にもおすすめです。



（写真）店舗限定メニュー ラインナップ

新作のご紹介

※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。

NEW 京都限定

「朝顔型 チョコレートとラズベリーのタルト 〜千雅〜」



秋の深まる京都。

千年の都の歴史を映すように、漆黒のグラサージュが静かに輝きます。

金粉と金箔、ホワイトチョコの繊細な細工、リングチョコが雅やかな装いを添えます。

何層にも重なるマンジャリチョコレートの味わいに、フランボワーズの酸味とオレンジの香りが寄り添う、大人のためのひと皿です。

piece ¥1,140 / whole (25cm) ¥11,400

販売期間：10月16日（金）～11月30日（月）予定 / 販売店舗：京都限定

こだわりポイント

① 雅で美しい、秋の京都をイメージした大人のタルト

千年の都・京都の歴史に思いをはせ、雅で美しい秋の京都をイメージした大人のためのタルトに仕立てました。

② マンジャリチョコレートを重ねた、奥深い味わい

上質なマンジャリチョコレートを使用し、チョコレート生地、ガナッシュ、ムースを何層にも重ねました。相性のよいフランボワーズジャムの酸味と、ほんのり香るオレンジがアクセントです。

③ 漆黒のグラサージュと繊細なチョコレート細工

ブラックココアを使ったグラサージュで大人の漆黒に仕上げ、ホワイトチョコの繊細な細工とリングチョコ、金粉・金箔で洗練された美しさを表現しました。

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。

「“紅はるか”と黒蜜きなこのタルト」

“紅はるか”をたっぷり使用したタルトです。コーンフレーク入りのサブレ生地、芋ようかんを重ね、きなこのわらび餅と芋キャラメルを合わせました。上品な甘さの黒蜜ソースときび糖入りのクリームが、さつまいも本来のおいしさを引き立てます。自家製芋けんぴとコーンフレークの食感と、さまざまな食材との組み合わせをお楽しみください。

piece ¥910/whole (25cm) ¥9,100

販売期間：10月16日（金）～11月30日（月）予定

販売店舗：浜松・仙台限定

※仙台は10月31日（土）までの販売となります。



「洋梨とキャラメルクリームドームのタルト」

じっくりと焼き上げたヘーゼルナッツ風味のクリームに洋梨のキャラメリゼと洋梨ムースを重ね、キャラメル風味のクリームでドームを作りました。ふんわり香る洋梨のブランデーとキャラメルのほろ苦さがアクセントです。金箔と秋のフルーツで彩りました。

piece ¥1,530/whole (25cm) ¥15,300

販売期間：10月16日（金）～11月30日（月）予定

販売店舗：東京ドームシティ店限定



「静岡県産 丸子紅茶（紅富貴）のババロアタルト」

茶葉入りタルトにライチジャム、茶葉で煮出したババロアを流し、紅茶ダクワーズと紅茶クリームを合わせました。タルト、ババロア、ダクワーズ、クリームに丸子紅茶（紅富貴）の茶葉を使用した紅茶づくしのタルトです。ふわっと華やかに香る紅茶の香りをイメージして、花模様にクリームを絞ったエレガントなタルトに仕立てました。

piece ¥1,080/whole (25cm) ¥10,800

販売期間：10月16日（金）～12月18日（金）予定

販売店舗：静岡限定



「北海道みよい農園産“くりりん”かぼちゃタルト」

栗のような甘みの“くりりん”かぼちゃで作ったタルトです。滋味深い味わいのかぼちゃで、しっとりとしたスフレを焼き上げました。大納言小豆の食感がアクセントになっています。たっぷりのクリームでかぼちゃをまるごとかたどった、見た目も楽しいタルトです。※仕上げに使用しているかぼちゃパウダーは北海道産です。

piece ¥1,300/whole (21cm) ¥10,400

販売期間：10月25日（日）～10月31日（土）予定

販売店舗：青山・東京スカイツリータウン・ソラマチ店・横浜・名古屋栄限定



「長野県産“六識園”リンゴのタルト」

しっかりと酸味と甘みの特徴の“六識園”のリンゴをたっぷりとのせたタルトです。リンゴを煮詰めた風味豊かなアーモンドクリームと、カシューナッツ入りのパイが“六識園”のリンゴを引き立てます。

piece ¥1,340/whole (21cm) ¥10,720

販売期間：10月16日（金）～11月15日（日）予定

販売店舗：静岡・浜松限定

※仙台・京都では、青森県産の紅玉リンゴを使用した「青森県産 リンゴのタルト」を販売いたします（価格・販売期間は同様）。



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。

「宮城県産“仙台金時”のタルト ～黒糖風味～」

コーンフレーク入りのタルトに、滑らかな舌触りと高い糖度が特徴の“仙台金時”を黒糖でからめ、ふんだんに敷き詰めました。黒糖風味の軽めのクリームとよく合います。

piece ¥1,030／whole (21cm) ¥8,240

販売期間：10月16日（金）～11月15日（日）予定
販売店舗：仙台限定

