

聖夜にお届けする、フルーツで彩った華やかなケーキが勢揃い！

クリスマス期間限定メニュー

販売期間：2023年12月21日(木)～12月25日(月)

キルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：糸井 琢弥）は、タルト専門店「キルフェボン」の全国10店舗（東京ドームシティ店を除く）にて2023年12月21日(木)～12月25日(月)のクリスマス期間、新作2種類を含む全10種類※のタルトを販売いたします。

今年の新作は、6種類のベリーを贅沢に飾った「赤いフルーツのタルト～リース仕立て～」と、甘酸っぱいイチゴをたっぷりと使用した「イチゴのタルト～ホワイトチョコ風味～」の2種類です。そのほか彩り豊かなフルーツがたっぷりの「8種のフルーツとホワイトチョコクリーム」や、みずみずしいブドウの美味しさが広がる「2色のブドウのタルト」、大粒のフレッシュなイチゴが主役の「特選 ホワイトチョコクリームと静岡県産“紅ほっぺ”のタルト」など、多彩なメニューが揃います。ケーキの種類はもちろんサイズ展開も豊富です。クリスマスの食卓にぴったりの華やかなタルトをご用意いたしました。

※販売期間やケーキの種類は店舗によって異なります。



[クリスマス期間限定メニュー概要]

【販売期間】 2023年12月21日(木)～12月25日(月)

【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10店舗にて販売予定 / 東京ドームシティ店での販売はございません。
(グランメゾン銀座/東京スカイツリータウン・ソラマチ店/青山/横浜/静岡/浜松/
グランフロント大阪店/京都/福岡/仙台)

※販売期間やケーキの種類は店舗によって異なります。

【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/2023_xmas_info.php

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

<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 伊東・春山

TEL：03-5875-0165（平日9：30～18：30） FAX：03-6447-2071 E-mail：pr1@quil-fait-bon.com

全店共通メニュー

新作「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と、ゴールドのシリアルがクリスマスにぴったりです。

piece ¥972

Whole (21cm) ¥7,916 / (17cm) ¥5,886



New

新作「イチゴのタルト～ホワイトチョコ風味～」

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、甘酸っぱくジューシーなイチゴとアーモンドの砂糖がけを飾りました。

piece ¥1,144

whole (25cm) ¥11,588 / (21cm) ¥8,996 / (17cm) ¥6,026
 (13cm) ¥3,866



New

「8種のフルーツとホワイトチョコクリームのタルト」

8種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、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 ¥1,036

Whole (25cm) ¥10,508 / (21cm) ¥8,478 / (17cm) ¥5,778
 (13cm) ¥3,672



「2色のブドウのタルト」

緑と赤の皮ごと食べられるブドウをタルト一面に飾りました。まろやかな酸味を感じるコクのあるクリームにシナモンをふり、甘酸っぱく瑞々しい味わいに仕上げました。

piece ¥734

Whole (21cm) ¥6,015 / (17cm) ¥4,428



「マロンショコラのタルト」

刻んだチョコレートを加えたアーモンドクリームをじっくりと焼き上げ、濃厚なマロンクリームとたっぷりのクリームで組み合わせました。

piece ¥918

whole (25cm) ¥11,156 / (17cm) ¥5,292



店舗限定メニュー

「特選ホワイトチョコレートクリームと静岡県産“紅ほっぺ”のタルト」
 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 ¥1,620
 whole (25cm) ¥16,340 / (17cm) ¥8,186

※グランメゾン銀座、青山、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



「特選ホワイトチョコレートクリームと福岡県産“あまおう”のタルト」
 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 ¥1,620
 whole (25cm) ¥16,340 / (17cm) ¥8,186

※グランフロント大阪店、京都・福岡限定



「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作りました。サワークリーム入りのホワイトチョコカスタード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わせは、何度でも食べたくなる味わいです。

piece ¥1,706
 whole (27cm) ¥13,791

※グランフロント大阪店・京都・静岡・浜松・福岡・仙台限定



「特選白イチゴ“初恋の香り”のタルト」
 種が赤く色づく食べ頃の合図の白イチゴ。一粒で濃厚な香りたっぷりの果汁、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 ¥1,706
 whole (21cm) ¥13,791

※グランフロント大阪店限定



「チョコレートクリームとキャラメルアーモンドのタルト」
 ほろ苦いココア風味のタルトにジャンドゥーヤと2種類のチョコクリームを重ね、アーモンドとドライフルーツを飾りました。濃厚なチョコクリームとナッツの食感が好相性のタルトです。

piece ¥950
 Whole (25cm) ¥11,545 / (17cm) ¥5,940

※グランフロント大阪店・京都・静岡・浜松・福岡・仙台限定

