

## 表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」にて こだわりの国産青果を取り入れた、クリスマス限定の特別メニューを販売

株式会社 f.dining（本社：東京都大田区、代表取締役社長：関野裕）は、12月23日(土)～25日(月)の期間中、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の1階『DEK KITCHEN』および2階『DEK DINING』にて、クリスマス限定メニューをご提供いたします。



2023年2月10日(金)、ブランド1号店として表参道駅徒歩4分の「グラッセリア青山」にオープンした「DEK（デック） 青山」は、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場にて、100年の歴史を迎える青果の老舗仲卸 株式会社 船昌が、青果の本当の美味しさをお届けするためにプロデュースするレストランです。

「DEK 青山」は、1階はカジュアルにアラカルトメニューをお楽しみいただく『DEK KITCHEN（デック キッチン）』、2階は日本の四季をフルコースで味わえる『DEK DINING（デック ダイニング）』の2フロア構成で、どちらも老舗仲卸のバイヤーが確かな目利きで選び抜いた国産青果を主役としたメニューをご提供しております。

今年のオープンより初のクリスマスを迎える「DEK 青山」では、12月23日(土)～25日(月)の期間中、クリスマス限定の特別メニューを販売いたします。

1階『DEK KITCHEN』では、玉ねぎ本来の甘さを最大限に引き出した「オニオングラタンスープ」や、クリスマスに欠かせない骨付きチキンを色とりどりの国産野菜と焼き上げた「国産骨付き鶏もも肉と旬野菜のロースト」、厳選した国産いちごと濃厚なバニラクリームの「国産いちごのXmasミルフィーユ」をアラカルトメニューをご用意。カジュアルながらも洗礼された『DEK KITCHEN』は、肩肘をはずすお好みのメニューをお楽しみいただけるため、ご友人やご家族でのパーティーを含め、様々なシーンでご利用いただけます。

2階『DEK DINING』では、オマール海老やアンコウに、風味豊かな海老芋をあわせた魚介と野菜のブイヤベースや、阿波牛をパイ生地で包んで焼き上げたビーフ・ウェリントンを含むスペシャルコースをお届けいたします。クルーズダイニング（船卓）をイメージした落ち着いた店内は、特別な夜にふさわしい非日常的なひとときを演出。木のぬくもりに囲まれた上質な空間で、国産青果の魅力伝えるコース料理と、世界各国から厳選した豊富なワインのマリアージュをご堪能いただけます。

それぞれの特性を生かしたふたつのレストランより、お客様のニーズに合わせてご選択いただけます。

## 1階『DEK KITCHEN』クリスマスメニュー



路面からフラットに続く1階に位置する、厳選した青果をたっぷりを使用したメニューをアラカルトでご提供している『DEK KITCHEN』。ガラス張りで開放的な空間は、自然光が柔らかく降り注ぐ日中から、表参道の夜に浮かぶしっとりと落ち着いたディナータイムまで、様々な表情をお楽しみいただけます。

カジュアルながらも、素材にこだわった本格的なメニューをお届けする『DEK KITCHEN』では、12月23日(土)～25日(月)の期間中、ローストチキンをはじめとしたクリスマス限定メニューをご用意いたします。



オニオングラタンスープ

1,200円

北海道産玉ねぎを時間をかけてじっくりと火を通すことで、玉ねぎの甘みを最大限に引き出したオニオングラタンスープ。2種類のチーズをたっぷりかけて焼き上げた、素材の旨味ととろけるチーズの味わいが冬に嬉しい一品です。



国産骨付き鶏もも肉と旬野菜のロースト

2,800円

国産の骨付き鶏もも肉を、自家製タレにしっかりと漬け込んで、柔らかくジューシーに焼き上げたローストチキン。色とりどりの旬の国産野菜が彩りを添えた、クリスマスに欠かせない一皿です。



国産いちごのXmasミルフィーユ

2,000円

その時の美味しい国産いちごを厳選した、クリスマス限定のミルフィーユ。ローストしたバニラビーンズを使用した、風味豊かなバニラクリームをサクサクのパイ生地ですاندしました。自家製のいちごアイスと共に楽しめます。

### DEK 青山1階『DEK KITCHEN』クリスマスメニュー 概要

提供期間 : 2023年12月23日(土)～25日(月) ※席のみ予約可

提供時間 : 12月23日(土)、24日(日) 11:00～21:00 (LO. 20:00)  
12月25日(月) 11:00～22:00 (LO. 21:00)

ご予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/dek-aoyama/reserve>



『DEK 青山』1階『DEK KITCHEN』

## 2階『DEK DINING』クリスマスコース



表参道駅から徒歩4分という好立地ながらも、都会の喧噪を感じさせなくつろぎの空間が広がる、2階の『DEK DINING』。クルーズダイニング（船卓）を意識した、船室を思わせる丸窓、そして木のぬくもりに囲まれた落ち着いた店内の中央に設けたのは、ライブ感が楽しめるシェフズキッチン。「船旅で世界を回る」をテーマに、老舗仲卸のバイヤーとシェフが厳選して取り寄せた、こだわりの国産青果を軸としたジャンルレスな料理をご提供しています。

『DEK DINING』では、12月23日(土)～25日(月)の期間中、聖なる夜を華やかに彩る全8品のスペシャルコースをご用意。徳島県産黒毛和牛「阿波牛」やオマールエ海老、アワビなど、特別な日にふさわしい食材を取り入れ、国産青果の魅力を最大限に生かした料理の数々をお届けいたします。

上質な空間、キッチンから届くシェフが丹精込めて作る料理の香りとお味、そしてワインの心地よい口あたりが、非日常感溢れるひとときを演出します。



### クリスマスディナーコース（全8品+乾杯用シャンパン付き）

#### 【コース内容】

- アミューズ「赤かぶ／ズワイガニ／花穂紫蘇」
- 前菜1「下仁田葱／フィンガーライム／白海老／キャビア」
- 前菜2「カリフラワー／カカオニブ」
- 前菜3「霜降りひらたけ／アワビ／自家製コンソメ」
- 魚料理「海老芋／ほうれん草／アンコウ／オマール海老」
- メイン「姫人参／姫大根／芽キャベツ／小かぶ／ロマネスコ／阿波牛パイ包み」
- 水菓子「ルルクチェ」
- デザート「苺／ホワイトチョコ」

自家製プリオッシュ

コーヒー または 紅茶

乾杯用シャンパン

## ■一部メニューのご紹介



### 前菜「下仁田葱／フィンガーライム／白海老／キャビア」

前菜は、群馬県甘楽郡下仁田町の特産品 下仁田葱と、富山湾の宝石と称される白海老のタルタルをご用意。

どちらも独特の強い甘みととろけるような口あたりをもつ下仁田葱と白海老に、フィンガーライムの爽やかな酸味と、キャビアの塩味を合わせて、上品な味わいに仕上げました。タルタルを取り囲むように、リースをイメージしたサラダを添えた華やかな一皿です。



### 魚料理「海老芋／ほうれん草／アンコウ／オマール海老」

魚介の旨味たっぷりのブイヤベースと合わせたのは、ねっとりとした滑らかな舌触りが魅力の静岡産 海老芋。

海老芋は、アンコウや海老の殻で出汁をとったスープでゆっくりと火を通すことで、素材本来の風味を生かしながらも、魚介の旨味をしっかりと染み込ませました。

その他にも、アンコウのムニエルや、オマール海老、ちぢみほうれん草をあわせた、国産野菜と海の幸を味わうブイヤベースです。



### メイン「姫人參／姫大根／芽キャベツ／小かぶ／ロマネスコ／阿波牛パイ包み」

メインはイギリスの伝統料理ビーフ・ウェリントン。徳島県産黒毛和牛「阿波牛」のフィレ肉にマッシュルームのデュクセルを纏わせ、パイ生地で包んで焼き上げました。

香り高いトリュフ風味のソースと、黒トリュフのスライスを合わせて、贅沢にお召し上がりいただきます。

色とりどりの旬の国産野菜が彩りを添える、特別な夜にふさわしい一皿です。



### デザート「いちご／ホワイトチョコ」

デザートには、その時に美味しい国産いちごを使用したグラススイーツを。

フレッシュいちごに、自家製いちごアイス、いちごのエキスを抽出したいちごジュレをあわせた、いちごの魅力を多彩に楽しめる一品をご用意しました。

甘酸っぱいいちごに、風味豊かなバニラクリーム、まろやかな酸味のホワイトバルサミコを合わせることで、甘みと酸味が調和した絶妙な味わいに。

霜柱をイメージした、ミント風味のクランブル入りホワイトチョコの蓋を崩して、一緒にお召し上がりいただけます。

## DEK 青山2階『DEK DINING』クリスマスコース 概要

提供期間 : 2023年12月23日(土)～25日(月) ※要予約

提供時間 : 12月23日(土)、24日(日)

【1部】17:00～ 【2部】18:00～ 【3部】19:00～

12月25日(月)

【1部】18:00～ 【2部】19:00～ 【3部】20:00～

ご予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/dek-aoyama/reserve>



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

## 「DEK 青山」店舗概要

表参道駅から徒歩4分の「グラッセリア青山」内に位置する、旬の国産青果の美味しさを伝えるレストラン「DEK 青山」。  
大田市場から毎日取り寄せる食材は、100年近い歴史をもつ青果の老舗仲卸のバイヤーが厳選。旬の青果を最適な調理方法で提供することで、国産青果の本当の美味しさを伝えるとともに、青果の新たな価値を提案いたします。

店名 : 「DEK 青山」 1階『DEK KITCHEN』/ 2階『DEK DINING』  
店舗住所 : 東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山1F・2F  
電話番号 : 03-6803-8507  
席数 : 『DEK KITCHEN』52席 (店内33席、テラス 15席、外カウンター4席)  
『DEK DINING』42席 (ホール席28席、個室6席、半個室8席)  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : [https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)



「DEK 青山」外観

12月23日(土)～25日(月)の期間中、店舗公式Instagramをフォローいただいたお客様に、オリジナルジンジャークッキーをプレゼントいたします。(限定100個)

## 株式会社 f.diningについて

株式会社 f.diningは、レストラン事業「DEK」の店舗運営やメニュー開発を担い、また、旬の青果の美味しさをより多くの方にお届けしたいという思いから、新たなブランド展開にも積極的に取り組んでいます。

### ■会社概要



会社名 : 株式会社 f.dining  
本社 : 東京都大田区東海3-9-5 船昌ビル  
設立 : 2022年11月  
代表者 : 代表取締役社長 関野裕  
事業内容 : レストラン事業の新規開拓、管理運営  
U R L : <https://www.f dining.co.jp>

## 株式会社 船昌について

### ■会社概要



会社名 : 株式会社 船昌  
本社 : 東京都大田区東海3-9-5 船昌ビル  
設立 : 1967年6月21日  
代表者 : 代表取締役社長 関野裕

事業内容 : スーパーマーケット及び全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地などへの提案、開発業務。

2022年より国産フルーツに特化したオンラインショップ「Seika フルーツギフト店 (<https://ec.funasho-group.co.jp>) 」と「Seika 楽天市場店 (<https://www.rakuten.co.jp/ec-seika/>) 」を運営。

また、2022年に完全子会社として、レストラン事業をプロデュースする株式会社 f.diningを設立。

U R L : <https://www.funasho-group.co.jp>