

## 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に 厳選した国産フルーツが華やかに彩る、クリスマスアフタヌーンティーが登場

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1日（金）～29日（金）の期間中、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、冬に旬を迎える国産フルーツをふんだんに取り入れた「クリスマスアフタヌーンティー」をご提供しております。



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階は日本の四季をディナーコースとアフタヌーンティーで味わえる『DEK DINING（デック ダイニング）』の2フロア構成で、どちらも旬の国産青果を主役としたメニューをご用意しております。

ただいま、2階『DEK DINING（デック ダイニング）』では、12月1日（金）～29日（金）の期間限定で「クリスマスアフタヌーンティー」をご提供しております。

当アフタヌーンティーでは、キャンドルをイメージした苺のショートケーキ「キャンドルショートケーキ」や、国産柑橘のマーマレードを巻き込んだ「柑橘のプッシュドノエル」、国産キウイでツリーを表現した「国産キウイのタルト」をはじめ、クリスマスをイメージした多彩なスイーツをお楽しみいただけます。冬に旬を迎えるフルーツを全てのスイーツに取り入れながら、クリスマス気分を盛り上げるセレクションでお届けいたします。

また、本当に美味しい旬の国産フルーツそのものの魅力を味わっていただくため、適熟でもっとも美味しいタイミングのフレッシュフルーツの盛り合わせも用意しました。色とりどりの旬のフルーツが、ピンクゴールドに輝くスタイリッシュなスタンドを、みずみずしく、そして華やかに彩ります。さらに、ドリンクも飲み放題で、お好みのものをお好きなだけお召し上がりいただけます。

青果にこだわる「DEK 青山」ならではのアフタヌーンティーで、旬の国産フルーツの魅力をお伝えしていきます。



メニュー例（写真左から）

#### ■ タルトタタン

酸味がきいた爽やかな味わいが魅力のりんご「紅玉」をたっぷりと使用したタルトタタン。「紅玉」ならではのフレッシュな甘酸っぱさを残して仕上げたタルトタタンに、生クリームとシナモンを添えました。

#### ■ キャンドルショートケーキ

栃木県産の苺「とちあいか」を炎に見立てて、キャンドルをイメージしたショートケーキ。ケーキの中にもフレッシュな苺を忍ばせ、苺ソースを染み込ませたスポンジ生地と、軽い口あたりの生クリームを合わせました。

#### ■ 国産キウイのタルト

甘みと酸味のバランスが良い旬の国産キウイを使用して、クリスマスツリーをイメージしたタルト。フィナンシェ生地が入ったタルトに、自家製のキウイジャムとフレッシュなキウイを重ねました。

#### ■ 苺とピスタチオのエクレア

エクレアの中に甘酸っぱい苺のコンフィを忍ばせ、上からピスタチオクリームとフレッシュな苺を重ねたクリスマスカラーのエクレアです。

#### ■ 季節のサングリアゼリー

洋梨をはじめとした季節のフルーツを使用したサングリアのゼリー仕立て。フルーティーな味わいと赤ワインの芳醇な香りが調和した、大人のスイーツです。  
※季節のサングリアゼリーはアルコールを使用しております。ご希望に応じて、アルコール未使用のスイーツに変更可能です。

#### ■ 雪見いちご

苺まるごと一粒と、苺と相性が良いやさしい味わいのクリームをおもちで包み込みました。

#### ■ 柑橘のプッシュドノエル

国産柑橘を使用した自家製マーマレードとチョコレートクリームを巻き込んだクリスマスの定番スイーツ、プッシュドノエル。チョコレートクリームの甘さが、柑橘のさっぱりとした味わいを引きだしています。

## 旬の国産フルーツそのままの美味しさを楽しむ、フルーツの盛り合わせ



フルーツにこだわる「DEK」ブランドだからこそ、“旬の国産フルーツそのものの、本当の美味しさをお伝えしたい”という思いを込めて、「フルーツの盛り合わせ」もご用意しました。

青果の老舗仲卸のバイヤーが厳選した旬の国産フルーツを、適熟といわれる最も美味しいタイミングでご提供いたします。

こだわりの国産フルーツを、素材の魅力を生かしたスイーツ、そして素材そのもののフレッシュでジューシーな味わいを堪能する「フルーツの盛り合わせ」でお楽しみいただけます。

## シャンパンまたはクラフトジンがセットになった、贅沢プランも



クリスマスアフタヌーンティーに、シャンパンまたはクラフトジンが1杯セットになった特別プランもご提供しております。

クラフトジンは、美しいインディゴブルーから、トニックを加えることで淡いピンクに色が変わるカナダ産のマジカルジン「EMPRESS 1908」をご用意。この色合いの変化はバタフライピー由来のものであり、そのほかのボタニカルも全て天然素材で作られています。

柑橘系の柔らかな甘みとスパイシーな後味は、お酒があまり得意でない方でも飲みやすく、見た目も味わいも楽しめるジントニックです。

## クリスマスアフタヌーンティー概要

提供期間 : 2023年12月1日(金)~29日(金) ※前日までに要予約

提供時間 : 11:00~16:00 (最終入店14:00)

料金 : クリスマスアフタヌーンティー : ¥7,000 (税込)

クリスマスアフタヌーンティー シャンパンまたはクラフトジン付きプラン : ¥ 8,500 (税込)

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

内容 : スイーツ (全7種)

タルトタタン / キャンドルショートケーキ / 国産キウイのタルト / 苺とピスタチオのエクレア /

季節のサンギリアゼリー / 雪見いちご / 柑橘のプッシュドノエル

フルーツの盛り合わせ

旬の国産フルーツの盛り合わせ

セイボリー (全2種)

(メニュー例) DEKサンド / キッシュ

ドリンク (飲み放題)

オーガニックアイスティー / アールグレイ / ダージリン / カモミールシトラス / ジンジャーツイスト / ホワイトオーチャード /

アイスコーヒー / ホットコーヒー / ウーロン茶 / ジンジャエール辛口 / コーラ

※アフタヌーンティーの写真は2名様分です。※写真は全てイメージです。

※仕入の都合により、メニュー内容が変更になる可能性があります。

## DEK 青山『DEK DINING』店舗概要

2023年5月にオープンした『DEK DINING』では、「船旅で世界を回る」をテーマに、シェフと老舗仲卸のバイヤーが厳選して取り寄せたこだわりの国産青果を軸としたディナーコースと、国産フルーツをふんだんに取り入れたアフタヌーンティーをご提供しております。

それぞれの青果が持つ美味しさを最大限に引き出した料理やスイーツで、日本の青果の魅力を伝えてまいります。

店名 : DEK 青山『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2F  
電話番号 : 03-6803-8507  
店休日 : なし  
席数 : 42席（ホール席28席、個室6席、半個室8席）  
坪数 : 35.57坪  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : [https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

## 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  
URL : <https://www.fdining.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。

URL : <https://www.funasho-group.co.jp>