

【人気苺スイーツが特別価格に】
表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」
オープン1周年記念キャンペーンとして、期間限定で苺スイーツが20%OFF

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、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」にて、2月13日(火)～29日(木)の期間中、オープン1周年記念キャンペーンとして、平日のモーニング・ディナータイム限定で人気の苺スイーツを一部、20%OFFでご提供いたします。



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。

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用意しております。

この度、「DEK 青山」のオープン1周年を記念し、2月13日(火)～29日(木)の期間中、1階『DEK KITCHEN』にて、人気の苺スイーツ8品を平日のモーニング・ディナータイム限定で、20%OFFでご提供いたします。

香りが良く強い甘みが魅力の「とちあいか」や、ジューシーで甘みが濃い「あまおう」、そしてみずみずしくやわらかな甘さの「いちごさん」など、厳選した旬の苺を使用したパフェやパンケーキをはじめとする、バラエティ豊かなメニューをご用意いたしました。個性豊かな苺の魅力を華やかなスイーツで存分にお楽しみいただけます。

今後も国産青果の魅力をより多くの方にお伝えすると共に、国産青果をより身近に感じていただけるよう、旬の美味しさを一皿一皿にのせてお届けしてまいります。

■パフェ



苺「とちあいか」のパフェ

[2/13・14限定]苺「とちあいか」のパフェ ¥2,300→¥1,840 (税込)

酸味が少なく甘さが際立つ栃木県産の苺「とちあいか」に、さっぱりとしたライム風味の苺のコンフィや、レモンと苺のジュレ、苺のソルベなどを組み合わせた、まさに苺づくしのパフェ。苺と相性の良いミルククリームのやさしい甘さも、苺の美味しさを引き立てます。ナッツとチョコレートのザクザクとした食感もアクセントに。



苺「あまおう」の抹茶パフェ

苺「あまおう」の抹茶パフェ ¥2,400→¥1,920 (税込)

美しい見た目と、ジューシーで濃い味わいが人気の福岡県産の苺「あまおう」を、抹茶の白玉やクリーム、黒糖アイス、きな粉のクランブルなどと組み合わせた、和テイストのパフェ。「あまおう」ならではの甘みと抹茶の渋み、そこに爽やかなレモンやライムをアクセントに取り入れ、濃厚ながらもさっぱりとした味わいに。お好みで濃厚抹茶ソースをかけてお召し上がりいただけます。



佐賀県産「いちごさん」のパフェ

[2/15~]佐賀県産「いちごさん」のパフェ ¥2,300→¥1,840 (税込)

最も美味しい苺を目指して開発された、みずみずしくやさしい甘さが特徴の佐賀県産の苺「いちごさん」に、まろやかなマスカルポーネクリームや、濃厚なピスタチオのアイス、さっぱりとしたライムやレモンをバランス良く組み合わせました。トップには苺のソルベと、ハートにかたどった「いちごさん」を飾って華やかに。

■パンケーキ



苺「とちあいか」のパンケーキ

苺「とちあいか」のパンケーキ ¥2,200→¥1,760 (税込)

栃木県産の苺「とちあいか」を、甘さ控えめなもちもち食感の自家製パンケーキにたっぷりトッピングしました。「とちあいか」ならではの香り高さと強い甘みを、まろやかなミルククリームと甘酸っぱい苺ソースと共に楽しみいただけます。



苺「とちあいか」とショコラのパンケーキ

苺「とちあいか」とショコラのパンケーキ ¥2,400→¥1,920 (税込)

栃木県産の苺「とちあいか」と特製チョコレートクリームを合わせたパンケーキ。たっぷりの「とちあいか」とコクのある滑らかな口溶けのチョコレートクリーム、さらに削ったチョコレートを贅沢にかけた、寒い季節に嬉しい一品です。お好みで自家製苺ソースをかけてお召し上がりいただけます。

■クロワッサンサンド



苺「とちあいか」のクロワッサンサンド

苺「とちあいか」のクロワッサンサンド ¥1,700→¥1,360 (税込)

栃木県産の苺「とちあいか」とマスカルポーネクリームのクロワッサンサンド。
サクサクふわふわなクロワッサンで、甘みが強くまろやかな味わいの「とちあいか」と、フルーツの美味しさを引き立てるあっさりとしたやさしい甘さのクリームをサンドしました。

■オムレット



苺「とちあいか」のオムレット

苺「とちあいか」のオムレット ¥1,800→¥1,440 (税込)

栃木県産の苺「とちあいか」とミルククリームのオムレット。
ふんわりとした苺風味のスフレ生地で、「とちあいか」と苺と相性の良いミルククリームをたっぷり包み込みました。
お好みで自家製苺ソースをかけてお召し上がりください。

■ケーキ



佐賀県産「いちごさん」のピスタチオビスキュイサンド

【2/15～】佐賀県産「いちごさん」のピスタチオビスキュイサンド

¥2,000→¥1,600 (税込)

春の訪れを告げるフランス版ショートケーキ「フレジェ」をモチーフに、ピスタチオ風味の生地ですっきりとした甘さの佐賀県産の苺「いちごさん」とコクのあるクリームを挟んだビスキュイサンド。「いちごさん」の美しい断面が映えた一品です。

【オープン1周年記念】苺スイーツ20%OFFキャンペーン 概要

開催期間：2024年2月13日(火)～29日(木) 内の平日限定

対象時間：モーニングタイム(9:00-11:00) およびディナータイム(17:00-22:00)

対象商品：苺「とちあいか」のパフェ (2/13・14のみ)

苺「あまおう」の抹茶パフェ

佐賀県産「いちごさん」のパフェ (2/15～)

苺「とちあいか」のパンケーキ

苺「とちあいか」とショコラのパンケーキ

苺「とちあいか」のクロワッサンサンド

苺「とちあいか」のオムレット

佐賀県産「いちごさん」のピスタチオビスキュイサンド (2/15～)

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



「DEK 青山」1階「DEK KITCHEN」

※苺「とちあいか」のパフェ / 苺「あまおう」の抹茶パフェ / 佐賀県産「いちごさん」のパフェ / 佐賀県産「いちごさん」のピスタチオビスキュイサンドは、モーニングタイムの販売はございません。ディナータイムのみがキャンペーンの対象となります。

1周年記念りんごのプレゼントキャンペーンもあわせて開催中



「DEK 青山」のオープン1周年を記念して、当店で飲食をご利用いただいた先着500名様に、DEKのロゴがプリントされた「1周年記念りんご」をプレゼントさせていただきます。

※なくなり次第、終了とさせていただきます。

※お体に無害な食用インクを使用しておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

「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/



「DEK 青山」外観

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.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/>)」、2023年より「Seika LINEギフト (<https://mall.line.me/sb/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>