

【桜香る、いちごやさくらんぼの春スイーツ】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に 桜&フルーツ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、3月15日(金)～4月15日(月)の期間中、表参道駅すぐの青果レストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、「桜とフルーツ」をテーマにした、「桜&フルーツアフタヌーンティー」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。

厳選した旬の国産フルーツをたっぷりを使用したアフタヌーンティーが大好評いただいている『DEK DINING』では、3月15日(金)～4月15日(月)の期間、華やかな桜の香りや春のフルーツを味わう「桜&フルーツアフタヌーンティー」をご提供いたします。

桜と合わせたのは、いちごやさくらんぼ、柑橘をはじめとする国産フルーツ。桜あんクリームのモンブランにいちごをまるごと一粒忍ばせた「桜モンブランタルト」や、ハーバリウムをイメージして桜風味のゼリーで桜の花びらを閉じ込めた「桜と柑橘のゼリー」、佐藤錦のコンフィと桜のミルクソースをチョコレートでコーティングした「さくらんぼのボンボンショコラ」をはじめ、和洋スイーツをラインアップしました。すべてのスイーツとセイボリーに桜を取り入れた、春を満喫する桜づくしのアフタヌーンティーです。

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をご用意しました。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、お好みのお飲み物を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、より多くの方に旬の国産フルーツの魅力をお伝えしていきます。



スイーツメニュー（写真左から）

■ 道明寺小桜

ひとくちサイズの関西風桜もち「道明寺小桜」。つぶ感のあるもちもちとした生地で、桜あんといちごを包み込みました。

■ 桜とりんごのバンドケーキ

桜を練り込んだ生地と一緒に、酸味がきいた爽やかな味わいが魅力のりんご「紅玉」を焼き上げた、しっとりとしたパウンドケーキ。

■ さくらんぼのボンボンショコラ

山形県産さくらんぼ「佐藤錦」のコンフィと、桜のミルクソースをチョコレートでコーティングした、さくらんぼ仕立てのボンボンショコラ。

■ 桜モンブランタルト

桜あんを使ったクリームを絞った、ほんのり和テイストの春色モンブラン。中には、いちごをまるごと一粒忍ばせました。

■ 桜いちごシュー

甘酸っぱいいちごのマリネが入ったシュークリームに、華やかに桜が香る桜のシャンティを合わせました。トッピングに桜の塩漬けを添えて。

■ 桜・抹茶・柚子のマカロン

桜の花びらと一緒に焼き上げたマカロンと抹茶のマカロンで、桜の葉を練り込んだガナッシュと香りの良い高知県産「物部ゆず」のクリームをサンドしました。

■ 桜と柑橘のゼリー

桜と柑橘の2層仕立てのゼリー。季節の柑橘の果肉がたっぷりに入ったゼリーの上に、桜のハーバリウムをイメージし、桜の花びらを閉じ込めた桜風味のゼリーを重ねました。

セイボリー

■ 桜五目稲荷

桜の塩漬けを混ぜ込んだ桜ごはんにつぶりと野菜を合わせた、ほんのり桜が香る稲荷寿司。

■ 白身魚の桜蒸し

白身魚を桜の塩漬けと一緒に蒸し焼きすることで、桜の香りを纏わせました。付け合わせに、旬の菜の花のおひたしを添えて。



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、「旬の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



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販売しております。

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、全ての原料に天然素材が使用されています。

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。

桜&フルーツアフタヌーンティー概要



提供期間：2024年3月15日(金)～4月15日(月) ※前日12時までに要予約

提供時間：11:00～16:00 (最終入店14:00)

料金：桜&フルーツアフタヌーンティー：¥6,500 (税込)

桜&フルーツ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：¥8,000 (税込)

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

内容：スイーツ (全7種)

桜・抹茶・柚子のマカロン / 桜と柑橘のゼリー / 桜モンブランタルト /

さくらんぼのボンボンショコラ / 道明寺小桜 / 桜いちごシュー / 桜とりんごのパウンドケーキ

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)

白身魚の桜蒸し / 桜五目稲荷

ドリンク (飲み放題)

オーガニックアイ스티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、表参道駅から徒歩4分の「DEK 青山」2階にオープンした『DEK DINING』では、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に、「船旅で世界を回る」をテーマとしたジャンルレスなメニューで構成するディナーコースと、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/



「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/>)」、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>