

【マンゴーやパイナップル、夏を先取る国産フルーツが集合】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に アジア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、4月16日(火)～5月31日(金)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、マンゴーやパイナップルをはじめとする初夏の国産フルーツを使用した「アジア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。

日本各地より厳選した旬の国産フルーツをたっぷりと使用したアフタヌーンティーがご好評いただいている『DEK DINING』では、4月16日(火)～5月31日(金)の期間、初夏の国産フルーツを味わう「アジアフルーツアフタヌーンティー」をご提供いたします。

国産マンゴーを贅沢に使用したマンゴープリンや、華やかな香りが広がる甘酸っぱいパッションフルーツのソースをあわせた豆花、沖縄県産パイナップルの美味しさをフレッシュ感たっぷりに詰め込んだパイナップルケーキなど、トロピカルなアジアスイーツをはじめ、夏を先取る甘酸っぱくジューシーなフルーツをたっぷりと使用したスイーツをバラエティ豊かにラインナップ。

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に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、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

■ブルーベリーフィナンシェ

ブルーベリーと一緒に焼き込んだフィナンシェの上に、自家製ブルーベリージャムとフレッシュのブルーベリーをのせた、ブルーベリーづくしのスイーツ。柑橘のような爽やかな香りと、ほんのりと山椒の風味を感じるティムツペッパーのゼリーとお召し上がりいただけます。

■空豆のずんだチーズケーキ

空豆を練り込んで焼き上げたバイクドチーズケーキの上に、空豆で作ったずんだ餡と素揚げした空豆をトッピング。それぞれ異なる方法で空豆の魅力を引き出すことで、食感や風味の違いをはじめ、空豆の様々な表情をお楽しみいただけます。

■柑橘のタルト

カスタードクリームと生クリームを詰めたフィナンシェタルトに、フレッシュな旬の柑橘と自家製マーメイドを合わせました。

■キウイのホワイトチョコムース

キウイの爽やかな酸味とホワイトチョコの甘みが絶妙な、さっぱりとしたチョコムース。ムースの上には、自家製キウイソースを添えて。

■豆花とフレッシュパッションフルーツソース

台湾の人気スイーツ「豆花」に、フレッシュのパッションフルーツを合わせました。豆花のやさしい甘さと、パッションフルーツならではのトロピカルな甘酸っぱさが相性の良い一品です。

■マンゴープリン

香り高いフレッシュな国産マンゴーを贅沢に使用したマンゴープリン。タピオカ入りのココナッツミルクソースとココナッツクッキーを合わせました。

■パイナップルケーキ

沖縄県産パイナップルのフレッシュな美味しさを残して仕上げた自家製ジャムを、たっぷり詰め込んだパイナップルケーキ。パイナップル本来のジューシーな甘酸っぱさをお楽しみいただけます。

セイボリー

■グリーンアスパラガスのステーキ

この時期ならではの甘みの強いグリーンアスパラガスと、ガーリック、タイムと共にバターソースに。ウズラの半熟たまごとさっぱりとした柑橘、アスパラガスの自家製ソースと合わせました。

■スナップエンドウとグレープフルーツのサラダ

甘みが強くシャキシャキとした食感のスナップエンドウと、甘みと酸味のバランスが良く、ジューシーな国産グレープフルーツのサラダ仕立て。

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。

旬の国産フルーツを使用した、自家製フルーツピネガードリンクも飲み放題

アフタヌーンティーの飲み放題アイテムに、自家製フルーツピネガードリンクが新登場。

その時折の季節のフルーツをアップルピネガーにじっくりと漬け込んだ自家製シロップを使用したオリジナルドリンクです。

素材の味を生かしたさっぱりと甘酸っぱいピネガードリンクは、スイーツとの相性も抜群です。

アジアフルーツアフタヌーンティー概要



提供期間：2024年4月16日(火)～5月31日(金) ※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：アジアフルーツアフタヌーンティー：¥6,500 (税込)

アジア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)

柑橘のタルト / ブルーベリーフィナンシェ / パイナップルケーキ / 空豆のずんだチーズケーキ / マンゴープリン / 豆花とフレッシュパッションフルーツソース / キウイのホワイトチョコムース

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)

グリーンアスパラガスのステーキ / スナップエンドウとグレープフルーツのサラダ

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 / 自家製フルーツピネガードリンク

※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

表参道駅から徒歩4分の「DEK 青山」2階に、2023年5月にオープンした『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.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/>)」、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>