

## 【厳選した旬の国産野菜&フルーツを嗜む、夜の贅沢】 表参道駅すぐの国産青果レストラン「DEK 青山」に イブニングハイティーが新登場

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、5月7日(火)より、表参道駅すぐの青果レストラン「DEK 青山」の1階『DEK KITCHEN』にて、厳選した旬の国産野菜やフルーツを使用したイブニングハイティーの販売を開始いたします。



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、青果の本当のおい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階がアラカルトメニューを中心にカジュアルにお楽しみいただく『DEK KITCHEN（デック キッチン）』、2階が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。

この度、1階『DEK KITCHEN』に、ディナータイム限定のイブニングハイティーが新登場。ピンクゴールドに煌めく6段のスタンドを彩るのは、旬の国産野菜やフルーツを贅沢に使用したセイボリーやスイーツの数々。

梅や赤玉ねぎ、トマトのサルサソースを合わせたローストビーフや、甘みが強くみずみずしい新玉ねぎのピューレと共に楽しむ鰯の炙りカルパッチョ、香り高いフレッシュな国産マンゴーを使用したマンゴープリンをはじめ、旬の国産青果を取り入れた肉料理や魚料理、スイーツを、バラエティ豊かにラインアップしました。

さらに、その時折のおすすめの国産野菜を厳選したパーニャカウダや、旬の野菜をたっぷりを使用したパスタまで、ディナー感覚でたっぷり楽しめる、野菜とフルーツのおいしさに定評をいただいているDEKならではのハイティーをご提供いたします。

また、表参道の夜に浮かぶガラス張りの店内は、開放感と落ち着きを兼ね揃え、日中とは表情を変えたしっとりとした雰囲気演出。都会の喧噪を忘れさせる洗礼された空間で国産野菜やフルーツを嗜む、至福のひとつをお過ごしいただけます。



## セイボリー

### ■ ローストビーフ

ローストビーフと合わせたのは、梅や赤玉ねぎ、トマト、ハラペーニョのサルサソース。梅のさっぱりとした風味が爽やかな、初夏にぴったりな一品です。

### ■ 鱈の炙りカルパッチョ

みずみずしく甘み強い新玉ねぎの旨味を凝縮し、個性的な甘い芳香をもつ「ういきょう」で香り付けしたピューレと合わせた、鱈の炙りカルパッチョ。ラズベリービネガーに漬けたエシャロットと中東系のスパイスを添えて、さっぱりとした酸味とエスニックな味わいをプラスしました。

### ■ 海老茄子餅

素揚げした茄子と海老を粗くたたいた、海老しんじょう風の海老茄子餅。茄子の甘みと海老の旨味を生かしながら、もっちりとした食感に仕上げました。

### ■ ミニタコス

マッシュポテトやマデラ酒でじっくり煮込んだ豚肉、にんにくマヨネーズがコク深い、オープンタコス。自家製のハラペーニョピクルスでピリッとした辛み、フレッシュなわさび菜やホワイトセロリで爽やかな香りをプラスしました。

## 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。

### ■ 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マレードを合わせました。

### ■ 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添えて。

### ■ キャロットケーキ

人参のやさしい甘みを生かしたキャロットケーキに、さっぱりとしたパイナップルのジュレと、まるやかなマスカルポーネムース、フレッシュなパイナップルを重ねました。底に敷いた胡麻のキャラメリゼが風味と食感のアクセントに。

## 旬の国産野菜のバーニャカウダ

その日おすすめの旬の国産野菜を6〜7種盛り合わせました。隠し味に味噌を使用した、ほんのり和テイストのバーニャカウダソースと共に。

## 本日のパスタ

旬の国産野菜をたっぷりを使用したパスタ。

## イブニングハイティー概要



提供期間 : 2024年5月7日(火)~31日(金) ※前日12時までに要予約

提供時間 : 18:00~21:00 (最終入店19:00)

料金 : イブニングハイティー ¥7,000 ※ワンドリンク付き (ソフトドリンク)

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

内容 : セイボリー (全4種)

ローストビーフ / 鱈の炙りカルパッチョ / 海老茄子餅 / ミタコス

スイーツ (全4種)

ブルーベリーフィナンシェ / 柑橘のタルト / マンゴープリン / キャロットケーキ

旬の国産野菜のバーニャカウダ

本日のパスタ

選べるワンドリンク

自家製フルーツビネガードリンク / アイスコーヒー / ホットコーヒー /

ブラックアイスティ / アールグレイ / ダージリン / ジンジャーツイスト /

カモミールティー / ホワイトオーチャード / ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ

※イブニングハイティーの写真は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 KITCHEN』店舗概要

表参道駅から徒歩4分の「グレースリア青山」内に位置する、旬の国産青果のおいしさを伝えるレストラン「DEK 青山」。

2フロア構成になっており、路面からフラットに続く1階『DEK KITCHEN』では、アラカルトメニューを中心に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ご提供。家族や友人、また、お一人でも気軽においしい旬の国産青果をお楽しみいただけます。

ガラス張りの店内は、フルオープンで一体感のあるテラス席や、清潔感のあるタイルが印象的なアイランドキッチンを有し、明るく開放的な空間を演出。自然光が柔らかく降り注ぐモーニングから、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、オールデイご利用いただけます。

- 店名 : DEK 青山『DEK KITCHEN』  
店舗住所 : 東京都港区南青山5-4-41 グレースリア青山1F  
電話番号 : 03-6803-8507  
営業時間 : 平日 9:00~22:00 (LO. フード21:00、ドリンク21:30)  
土日祝 8:00~21:00 (LO. フード20:00、ドリンク20:30)  
店休日 : なし  
席数 : 52席 (店内33席、テラス 15席、外カウンター4席)  
坪数 : 38.0坪  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : [https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)  
開店日 : 2023年2月10日(金)



「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』



「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、旬の青果のおい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>