

【甘くてジューシーなメロンづくしのスイーツ&セイボリー】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に 国産メロンのアフタヌーンティーが新登場

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、6月3日(月)～30日(日)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、甘くてジューシーな旬のメロンを使用した「国産メロンの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を使用したアフタヌーンティーがご好評いただいている2階『DEK DINING』では、6月3日(月)～30日(日)の期間、旬を迎えたメロンをテーマに「国産メロンのアフタヌーンティー」をご提供いたします。

具だくさんの食べるメロンソーダや、青肉・赤肉メロンの食べ比べが楽しめる2色メロンのシュークリームをはじめとしたスイーツはもちろん、フレッシュメロンを使用したカッペリーニなどセイボリーにもメロンを使用した、まさにメロンの魅力を味わい尽くすセレクションをご用意しました。

さらに、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、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。

また、1階『DEK KITCHEN』ではディナータイム限定で、国産メロンのスイーツはもちろん、桃をはじめとする旬の青果を使用したセイボリーもたっぷり楽しめる「イブニングハイティー」をご提供いたします。

青果にこだわる「DEK 青山」ならではのアフタヌーンティーとイブニングハイティーで、より多くの方に旬の国産青果の魅力をお伝えいたします。



スイーツ

■メロン畑のメロンシュークリーム

メロン畑をイメージした、2色のフレッシュメロンとメロンクリームのシュークリーム。青肉・赤肉メロンの食べ比べをお楽しみいただけます。

■メロンのヨーグルトムース

まるで小さなメロンのような見た目のヨーグルトムース。さっぱりとしたヨーグルトムースで、ジューシーなフレッシュメロンを包み込みました。

■食べるメロンソーダ

氷に見立てたフローズンメロンをはじめ、メロンのジュレやアロエ、ナタデココが入った、具だくさんの食べるメロンソーダ。トッピングに山形県産さくらんぼ「佐藤錦」を添えた、可愛いミニサイズのメロンソーダです。

■メロン最中

赤肉と青肉の2色のフレッシュメロンに、赤肉メロンで作ったお団子、メロン風味のあんこを合わせた最中仕立て。

■花ズッキーニのデザートコロッケ

こっくりとした甘さのかぼちゃあんクリームチーズをズッキーニの花で包んだ、デザート風コロッケ。

■自家製プチメロンパン

フレッシュメロンから作ったメロンクリームを包んだ、外はザクザク、中はふんわりとした自家製メロンパン。

■ブルーベリーバターサンド

自家製ブルーベリージャムとバタークリームをサクサクのサブレでサンドした、バターサンド。

セイボリー

■メロンのガスパチョ

トマトの代わりにメロンを使用したガスパチョ。石川県の特産品「加賀太きゅうり」やパプリカ、ホタテ、モッツアレラチーズを合わせた、暑い日にぴったりな冷製スープです。

■メロンのカッペリーニ

トマトとバジルのカッペリーニとフレッシュメロンの冷製パスタ。香り高いバジルとメロンの甘みが相性の良い、この季節ならではの一品です。

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、「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。

国産メロンのアフタヌーンティー概要



店舗 : 「DEK 青山」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2024年6月3日(月)～30日(日) ※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 : 国産メロンのアフタヌーンティー :

¥6,500 (税込)

国産メロンの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)

メロン畑のメロンシュークリーム / メロン最中 / 食べるメロンソーダ /

メロンのヨーグルトムース / 自家製プチメロンパン /

ブルーベリーバターサンド / 花ズッキーニのデザートコロッケ

セイボリー (全2種)

メロンのガスパチョ / メロンのカッペリーニ

旬の国産フルーツの盛り合わせ

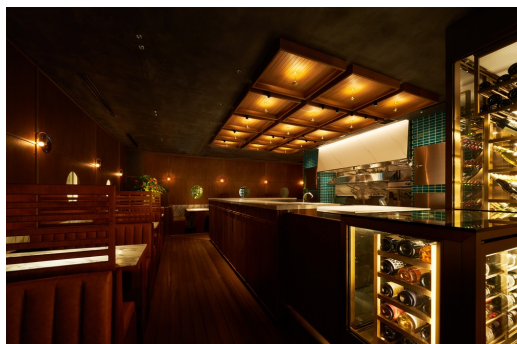
ドリンク (飲み放題)

自家製フルーツビネガードリンク(ブラッドオレンジ / ブルーベリー /

ジンジャー) / アイスコーヒー / ホットコーヒー / ブラックアイ스티ー /

アールグレイ / ダーリン / 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



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

※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。

メロンや桃。旬の野菜やフルーツたっぷりの、ディナータイム限定イブニングハイティー



1階『DEK KITCHEN』では、ディナータイム限定でイブニングハイティーをご提供いたします。

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存分に味わえるセイボリーやスイーツの数々。

6月3日(月)～30日(日)の間中は、当店人気の「季節のフルーツ×ブラータチーズシリーズ」より、イブニングハイティーでのみ一足先にお楽しみいただける「国産桃のブラータチーズ」や、鮮やかな紅芯大根と共に召し上がっていただく「ローストビーフ」、お出汁で柔らかく炊き上げた姫サザエに自家製茗荷ピクルスを合わせた「姫サザエの茗荷ピクルス添え」など、バラエティ豊かなセイボリーをご用意しました。

さらに国産メロンやマンゴーを贅沢に使用したスイーツや、その時折のおすすめの国産野菜を厳選したバーニャカウダまで、たっぷりとお堪能いただけます。

イブニングハイティー概要

店舗 : 「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』

提供期間 : 2024年6月3日(月)～30日(日) ※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 ¥4,800 ※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)

国産桃のブラータチーズ / ローストビーフ / 姫サザエの茗荷ピクルス添え / 海老と空芯菜のミニタコス

スイーツ (全4種)

メロン畑のメロンシュークリーム / 食べるメロンソーダ / メロンのヨーグルトムース / 国産マンゴーのレアチーズケーキ

旬の国産野菜のバーニャカウダ

選べるワンドリンク

自家製フルーツピネガードリンク(ブラッドオレンジ / ブルーベリー / ジンジャー) / アイスコーヒー / ホットコーヒー / ブラックアイ스티ー / 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



「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』

※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」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
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>