

国産青果の魅力を伝えるレストラン「DEK 青山」に 厳選した国産野菜とフルーツを堪能するランチコースが新登場

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、8月16日(金)より、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、厳選した旬の国産青果の魅力を存分に味わえるランチコースのご提供を開始いたします。



「DEK（デック） 青山」は、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場を拠点とし、本年創業100周年を迎えた青果の老舗仲卸株式会社船昌が、「春夏秋冬おいしい青果が身近にあふれる暮らし」を目指し、国産青果の本当のおいしさを伝えるためにプロデュースするレストランです。

当店は、1階はカジュアルにアラカルトメニューが楽しめる『DEK KITCHEN（デック キッチン）』、2階は日本の四季折々の食材を贅沢に使用したディナーコースとアフタヌーンティーを提供する『DEK DINING（デック ダイニング）』の2フロア構成となっており、どちらも旬の国産青果を主役としたメニューを展開してまいりました。

このたび、2階『DEK DINING』に、平日限定で初のランチコースが登場します。メインディッシュが選べるプリフィックスタイルの2種のランチコースでは、これまで大好評いただいているアフタヌーンティーやディナーコース同様、確かな目利きによって厳選された旬の国産青果の魅力を最大限に引き出した料理をご提供いたします。すべての料理に厳選された国産青果が使用されており、その時折の旬のおいしさをお楽しみいただけます。

店内はクルーズダイニング（船卓）をイメージしたデザインで、木のぬくもりに包まれた落ち着いた空間が広がります。船室を思わせる丸窓からはやわらかな自然光が差し込み、表参道駅すぐの好立地ながら、都会の喧噪を忘れさせるくつろぎのひとときをお過ごしいただけます。また、プライベートな空間でゆっくりと食事を楽しめるボックス席も完備しており、気の置けないご友人との食事会や、リラックスした女子会、さらにはビジネスランチなど、多様なシーンでご利用いただける空間となっております。

Aランチコース 3,000円



『DEK DINING』のお料理を気軽に体験いただけるカジュアルコース。その日おすすめの青果を使用した前菜3種の盛り合わせや、厳選した国産野菜を使用した「季節野菜のグリル」または「本日のパスタ」から選べるメインディッシュ、デザート全3品をお楽しみいただけます。

《8月メニュー》

- 前菜「本日の前菜盛り合わせ3品」
- 選べるメインディッシュ
「季節野菜のグリル」
「本日のパスタ」
- デザート「デザート盛り合わせ2品」
- コーヒー or 紅茶付き

選べるメインディッシュ



季節野菜のグリル



本日のパスタ

Bランチコース 4,000円



ディナーでご提供しているメイン料理を味わえる贅沢コース。その日おすすめの青果を使用した前菜3種の盛り合わせや、魚または肉料理から選べるメインディッシュ、食後のデザートまでしっかりとご堪能いただけます。

《8月メニュー》

- 前菜「本日の前菜盛り合わせ3品」
- パン「日替わりパン」
- 選べるメインディッシュ
「スズキのポワレ モロヘイヤと貝のエキス感じるソースヴェルデ」
「阿波豚肩ロース バナナの葉包みロースト 万願寺とうがらしのラビコット」
「阿波牛フィレの黒にんにく味噌添え (+ 1,500円)」
- デザート「デザート盛り合わせ2品」
- コーヒー or 紅茶付き

選べるメインディッシュ



スズキのポワレ
モロヘイヤと貝のエキス感じるソースヴェルデ



阿波豚肩ロース バナナの葉包みロースト
万願寺とうがらしのラビコット



阿波牛フィレの黒にんにく味噌添え
(+ 1,500円)

DEK 青山『DEK DINING』ランチコース 概要

提供期間：2024年8月16日(金)～ 平日限定

提供時間：11:00～14:30（最終入店13:00）※要予約

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

※写真は全てイメージです。※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。※仕入の都合により食材や産地が変更になる場合があります。

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」をコンセプトとしたジャンルレスなメニューで構成するコース料理と、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おい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。



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

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_dining/

※2024年8月より『DEK DINING』専用のInstagramアカウントを開けました。



「DEK 青山」外観

『DEK DINING』のディナーコース



『DEK DINING』のディナーコースでは、シェフと青果の老舗仲卸のバイヤーが選び抜いたこだわりの国産青果を軸に、ジャンルにとらわれず、それぞれの青果の魅力を最も表現できる一皿に仕上げてくださいしております。

8月は、甘みを最大限まで引き出した玉葱や、クセのないまろやかな甘みの中にほのかな苦みを感じるモロヘイヤ、柔らかく肉厚で甘みとコクのある万願寺唐辛子などを使用したメニューをご用意いたしました。旬を迎えた青果の甘みと風味を最大限に引き出し、夏の恵みを存分にお楽しみいただけるディナーコースをお届けいたします。

《ディナーコース概要》

コース：全6品カジュアルコース 8,000円 / 全7品スタンダードコース 10,000円 / 全8品スペシャルコース 15,000円

提供時間：平日 18:00～22:00 【1部】18:00～ 【2部】19:00～ 【3部】20:00～

土日祝 17:00～21:00 【1部】17:00～ 【2部】18:00～ 【3部】19:00～ ※3部制。要予約

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>