

【フルーツのプロが厳選した国産ぶどうを食べ比べ】 国産青果の魅力を伝えるレストラン「DEK 青山」に 「ぶどう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、9月3日(火)～30日(月)の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、厳選した旬の国産ぶどうを贅沢に味わう「ぶどうのアフタヌーンティー」をご提供いたします。



「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コース料理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大好評いただいている2階『DEK DINING』では、9月3日(火)～30日(月)の期間、甘くジューシーな国産ぶどうの食べ比べを存分に楽しめる、ぶどう尽くしのアフタヌーンティーを開催いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、「シャインマスカット」や「ナガノパープル」「クイーンルージュ」などの人気品種や、果物の女王と称される「マスカット・オブ・アレキサンドリア」をはじめ、その時期に最もおいしいぶどうの産地や品種を厳選してご用意。宝石のように美しいエメラルドグリーンの果実に、甘酸っぱい果汁がたっぷり詰まった「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と、口溶けが良く濃厚な生クリームショートケーキ、その時におすすめの3色のぶどうを贅沢にトッピングしたエクレアをはじめ、さまざまなぶどうの食べ比べが楽しめるラインアップをお届けいたします。

100年の歴史を誇る青果の老舗仲卸が運営する当店だからこそお届けできる、本当においしい国産ぶどうの魅力を最大限に味わえるスイーツをご堪能いただけます。

また、1階『DEK KITCHEN』ではディナータイム限定で、国産ぶどうのスイーツはもちろん、旬の国産野菜を使用したこだわりの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

■ぶどうのマカロン (左上写真/手前)

自家製のぶどうソースと、世界三大銘茶のひとつ「ウバティー」のガナッシュをサンドしたぶどう型マカロン。

■マスカット・オブ・アレキサンドリアのショートケーキ (左上写真/奥)

ムスクのような気品に満ちた魅惑的な香りが漂う、果物の女王「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と、コクのある北海道産純生クリームのショートケーキ。

■黒ぶどうのボンボンショコラ (右上写真/手前)

ぶどうをまるごと使用したボンボンショコラ。カカオが華やかに香る上品な苦みが特徴のブラックチョコレートに、糖度の高い大粒の黒ぶどうを合わせました。

■3色ぶどうのエクレア (右上写真/奥)

カスタードクリームと生クリームを絞り、チョコランチをあわせたエクレアに、黒ぶどう、赤ぶどう、シャインマスカットをトッピング。3色ぶどうの食べ比べを贅沢にお楽しみいただけます。

■さつまいもケーキと赤ぶどうのロースト (左下写真/手前)

さつまいもの風味をしっかりと感じるプチケーキに、フルーティーで香ばしい赤ぶどうのキャラメリゼをのせて。

■シャインマスカットのゼリーよせ (左下写真/左奥)

爽やかに香り高いシャインマスカットに、アールグレイのジュレ、さっぱりとしたレモンとライチのジュレを合わせた清涼感溢れるグラススイーツ。

■クレームブリュレとぶどう飴 (左下写真/右奥)

華やかなバニラの香りを纏ったなめらかなクレームブリュレに、キャラメリゼの代わりに飴でコーティングしたナガノパープルを添えました。カリッとした飴を砕くと、ナガノパープルの甘く濃厚な果汁が口いっぱい広がります。

セイボリー

■れんこん餅 (右下写真/手前)

ホクホクとした食感が特徴の石川県産「加賀れんこん」を使用。れんこんのスライス、鶏つくね、れんこん餅、れんこんチップスを重ねた、「加賀れんこん」の魅力を活かせる一品。シークワサーの自家製ポン酢とともに。

■ぶどうとさつまいものサラダ (右下写真/奥)

ぶどうやさつまいも、りんごをフロマージュ・ブランで和えたサラダ仕立て。シークワサーのさっぱりとした酸味とグラノーラの食感がアクセントに。

旬の国産フルーツそのままのおいしさを楽しむ、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、本当のおい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をご用意しました。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おい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やセイボリー、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。

ぶどう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9月3日(火)~30日(月) ※前日12時までに要予約

提供時間 : 11:30~16:30 (最終入店14:30)

料金 : ぶどうのアフタヌーンティー

¥6,500 (税込)

ぶどう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)

ぶどうのマカロン / マスカット・オブ・アレキサンドリアのショートケーキ /

黒ぶどうのボンボンショコラ / 3色ぶどうのエクレア /

さつまいもケーキと赤ぶどうのロースト / シヤインマスカットのゼリーよせ /

クレームブリュレとぶどう飴

セイボリー (全2種)

れんこん餅 / ぶどうとさつまいものサラダ

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(プルーン/ジンジャー/すもも) /

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」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。

【ディナータイム限定】旬の野菜やフルーツたっぷりの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しております。

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。

9月3日(火)～30日(月)の期間中は、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「シャインマスカットのブラータチーズ」や、ハラペーニョでピリッと辛みを効かせた万願寺とうがらしのラビコットソースと共に召し上がっていただく「ローストビーフ」、3色ぶどうが楽しめるぶどうスイーツ各種など、バラエティ豊かなセイボリーとスイーツをご用意しました。さらに、その日おすすめの厳選野菜を盛り合わせたバーニャカウダまでたっぷりご堪能いただけます。

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9月3日(火)～30日(月) ※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)

シャインマスカットのブラータチーズ / ローストビーフ / シマアジのカルパッチョ / 蒸し鶏とケールのミニタコス

スイーツ (全4種)

ぶどうのマカロン / マスカット・オブ・アレキサンドリアのショートケーキ / さつまいもケーキと赤ぶどうのロースト / クレームブリュレとぶどう飴

旬の国産野菜のバーニャカウダ

選べるワンドリンク

自家製フルーツビネガードリンク(ブルーン/ジンジャー/すもも) /
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 /
ダーズリン / 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、旬の国産青果のおい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年の歴史を誇る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、国産青果の本当のおい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 : 『DEK KITCHEN』https://www.instagram.com/dek_aoyama/
『DEK DINING』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

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.f dining.co.jp>

株式会社船昌について

■会社概要



FUNASHO
GROUP

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>