

【秋の味覚とハロウィンが織り成すティータイム】
国産青果の魅力を伝えるカフェ&レストラン「DEK 青山」に
「ハロウィンアフタヌーンティー&イブニングハイティー」が新登場（10/2～11/3）

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、10月2日(水)～11月3日(日)の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」にて、秋の恵みが織り成す「ハロウィンアフタヌーンティー」と「ハロウィンイブニングハイティー」をご提供いたします。



「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レストラン「DEK（デック） 青山」。1階『DEK KITCHEN（デック キッチン）』と2階『DEK DINING（デック ダイニング）』で提供している、日本各地から厳選した旬の国産野菜やフルーツをたっぷりと使用したメニューは、多くのお客様にご好評をいただいております。

当店では10月2日(水)～11月3日(日)の期間、秋の恵みをふんだんに取り入れ、ハロウィンの世界観を表現した「ハロウィンアフタヌーンティー」と「ハロウィンイブニングハイティー」を開催いたします。

「ハロウィンアフタヌーンティー」と「ハロウィンイブニングハイティー」の詳細は、次項以降をご確認ください。



2階『DEK DINING』でご提供する「ハロウィンアフタヌーンティー」では、厳選した旬のフルーツや野菜を贅沢に使用した、ハロウィンムードを引き立てるスイーツやセイボリーをご用意いたします。

オレンジで香り付けした柿のソテーとキャラメルクリームが絶妙な「ゴースト」や、果肉感たっぷりの自家製りんごジャムと香り高いアールグレイムースを組み合わせた「コウモリ」をはじめ、おいしさと可愛さを兼ね揃えたセレクションでお届けいたします。

さらに、適熟のタイミングで提供されるフレッシュフルーツの盛り合わせもお楽しみいただけます。旬の国産フルーツそのもののおいしさを味わえることも、青果にこだわる「DEK 青山」ならではの魅力です。また、10種類以上のドリンクも飲み放題となっております。

旬の味覚とハロウィンならではのユニークなスイーツが、特別なティータイムを演出します。

■「ハロウィン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10月2日(水)～11月3日(日) ※前日12時までに要予約

提供時間 : 11:00～16:30 (最終入店14:30)

料金 : ハロウィンアフタヌーンティー ¥6,500 (税込)

ハロウィン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://dek.world>

内容 : スイーツ (全7種)

りんごジャムとアールグレイのムース / 紫芋のクリームカップケーキ /

栗のボンボンショコラ / 柿とキャラメルクリーム 求肥オバケ /

かぼちゃプリンパイ / ブルーンのチョコ水まんじゅう / かぼちゃとさつまいものタルト

セイボリー (全2種)

かぼちゃコロッケ / 焼きナスのアラビアータ

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 (ブルーン/ジンジャー/すもも/梨) /

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」2階『DEK DINING』

■ゴーストにモンスター、黒猫。秋の味覚を贅沢に味わうハロウィンならではのスイーツ



■りんごジャムとアールグレイのムース（写真手前）

果肉をたっぷりとした自家製りんごジャムを、香り豊かなアールグレイのムースで包みました。甘酸っぱいりんごと華やかなアールグレイの香りが際立つ、秋らしい一品です。

■紫芋のクリームカップケーキ（写真奥）

紫芋を練り込んで焼き上げたカップケーキに、蒸した紫芋と紫芋のクリームをたっぷりとしらいました。紫芋の優しい甘さが広がるクリームカップケーキです。



■栗のボンボンショコラ（写真手前）

自家製の栗ジャムと渋皮煮をチョコレートで包んだ、秋ならではのボンボンショコラ。ほっこりとした栗の甘みとチョコレートの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

■柿とキャラメルクリーム 求肥オバケ（写真奥）

オレンジの風味を纏わせながらソテーした柿を、ほろ苦いキャラメルクリームとあわせ、モチモチの求肥で包み込みました。オレンジの爽やかな酸味が柿の甘みを一層引き立てます。



■かぼちゃプリンパイ（写真左）

ほっこり濃厚なかぼちゃのプリンパイに、蒸したかぼちゃとかぼちゃのクッキーをトッピングした、かぼちゃ尽くしの一品です。

■ブルーンのチョコ水まんじゅう（写真中央）

長野県産ブルーンを使用した自家製のセミドライブルーンのガナッシュを、もちりとした水まんじゅうで包みました。目玉のようなミステリアスな見た目も印象的なスイーツです。

■かぼちゃとさつまいものタルト（写真右）

かぼちゃとアーモンドクリームのタルトと一緒に、素材の味わいを引き出しながら甘く煮込んだかぼちゃとさつまいもを焼き込みました。

■ほっこりかぼちゃと、刺激的なアラビアータ。甘みと辛みが絶妙なセイボリー



■かぼちゃコロッケ（写真手前）

かぼちゃの甘みを生かしたコロッケの中心には、トロリととろけるモッツアレチーズを。粗挽きの豚バラ肉を使用し、ジューシーで食べごたえのある一品に仕上げました。

■焼きナスのアラビアータ（写真奥）

香ばしく焼き目をつけてとろと焼き上げたナスを、ピリッと辛いアラビアータソースで仕上げました。スパイシーな辛さが、ナスの優しい甘みを引き立てます。

※辛さの調整は承っておりません。

■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。



1階『DEK KITCHEN』では、ディナータイム限定で「ハロウィンイブニングハイティー」を開催いたします。

6段のスタンドを彩るのは、秋の恵みをたっぷり詰め込んだセイボリーやスイーツの数々。紅芯大根でさっぱり味わう「ローストビーフ」や、秋蕪ならではの甘みを生かしたピューレと合わせた「シマアジのカルパッチョ」をはじめ、国産青果の魅力を味わう本格セイボリーをお楽しみいただけます。さらに、その日おすすめの野菜をたっぷりを使用したバーニャカウダも。

スイーツには、自家製の和栗ジャムと渋皮煮を包んだ黒猫のボンボンショコラや、かぼちゃの甘みを生かしたプリンパイなど、ハロウィンならではのメニューをご用意しました。

■「ハロウィン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10月2日(水)～11月3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://dek.world>

内容 : セイボリー (全4種)

蕪のピクルスとシマアジのカルパッチョ / ローストビーフ /

シャインマスカットとナガノパープルのブラータチーズ / 紫キャベツと赤玉葱のタコス

スイーツ (全4種)

かぼちゃとさつまいものタルト / りんごジャムとアールグレイのムース /

ブルーのチョコ水まんじゅう / かぼちゃプリンパイ

旬の国産野菜のバーニャカウダ

ドリンク (飲み放題)

自家製フルーツビネガードリンク (ブルー/ジンジャー/すもも/梨) /

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」。

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。

1階はカジュアルにアラカルトメニューやイブニングハイティーが楽しめる『DEK KITCHEN』、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』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。

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アカウントを開設いたしました。



「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



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>