

【国産いちごなど旬のフルーツが彩るクリスマススイーツ】
国産青果の魅力を伝えるカフェ&レストラン「DEK 青山」に
「クリスマスアフタヌーンティー」が新登場（11/6～12/25）

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、11月6日(水)から12月25日(水)の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」にて、冬に旬を迎える国産フルーツをふんだんに取り入れた「クリスマスアフタヌーンティー」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」をコンセプトに、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」。当店は、本年で創業100周年を迎えた青果の老舗仲卸がプロデュースしており、確かな目利きで日本各地から厳選した旬の野菜やフルーツをたっぷりを使用したメニューをご堪能いただけます。

この度、「DEK 青山」の2階『DEK DINING（デック ダイニング）』にて、11月6日(水)から12月25日(水)の期間限定で、旬のフルーツを使用したクリスマスならではのスイーツをお楽しみいただける「クリスマスアフタヌーンティー」をご提供いたします。

■クリスマス気分を盛り上げる、旬の国産フルーツを使ったスイーツや、特製ミネストローネのポットパイなど、この季節ならではの特別なティータイムを。

「クリスマスアフタヌーンティー」では、クリスマスにぴったりの多彩なスイーツをご用意しております。キャンドルをイメージしたいちごのショートケーキや、国産柑橘を使った自家製マーマレードとチョコレートクリームのカッシュ・ド・ノエルなど、旬のフルーツをふんだんに使用したクリスマス限定のスイーツが、6段のスタンドを華やかに彩ります。青果の品質にこだわり、その時折のおいしい品種や産地を厳選して取り寄せている『DEK DINING』だからこそ、フルーツ本来のおいしさを最大限に引き出し、素材そのものの魅力を贅沢に楽しめるこだわりのスイーツを存分にご堪能いただけます。

また、セイボリーには、野菜の旨味がたっぷり詰まった特製ミネストローネのポットパイをご用意いたしました。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や、10種類以上のドリンクも飲み放題でお楽しみいただけます。

■「クリスマス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11月6日(水) ~12月25日(水) ※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 : クリスマスアフタヌーンティー ¥7,000 (税込)

クリスマス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 ¥8,500 (税込)

ご予約 : <https://dek.world>

内容 : スイーツ (全7種)

国産柑橘のブッシュ・ド・ノエル / いちご大福 / クリスマスマンブラン / 柚子カヌレ /

いちごのキャンドルケーキ / りんごと洋梨のデザートキッシュ / いちごとキウイのグreekヨーグルト

セイボリー (全2種)

野菜たっぷりミネストローネのポットパイ / 豚肉のコンフィと野菜包み

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 (いちご / 梨 / みかん) /

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』

※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。

メニュー内容詳細

■国産いちごや柑橘をはじめ、冬に旬を迎えるフルーツがたっぷりと味わえるスイーツセレクション



・いちご大福 (写真左)

旬のいちごを自家製いちごジャムでマリネし、マスカルポーネクリームとともに求肥で包みまし
た。パルサミコの爽やかな酸味がアクセントになった、後味すっきりいちご大福です。

・国産柑橘のブッシュ・ド・ノエル (写真右)

国産柑橘を使った自家製マーマレードとチョコレートクリームを巻き込んだブッシュ・ド・ノ
エル。チョコレートクリームの甘さが、柑橘のさっぱりとした味わいを引き立てます。トップには、
ゼリーのようなとろける甘みが魅力の愛媛柑橘「紅まどんな」を飾りました。



・柚子カヌレ (写真左)

濃厚な果汁と芳醇な香りが特徴の「金沢ゆず」を使用した柚子カヌレ。外はカリッと、中は
もっちり焼上げたカヌレからは、華やかな柚子の香りが広がります。中央に柚子クリームを
絞り、仕上げに柚子の皮を削った、「金沢ゆず」の魅力が存分に楽しめる一品です。

・クリスマスモンブラン (写真右)

自家製の渋皮栗とマロンムース、生クリームに、口あたりの良いモンブランクリームをたっぷり
と絞りました。和栗本来の豊かな風味をお楽しみいただけます。



・りんごと洋梨のデザートキッシュ (写真左)

りんごと洋梨をクリームチーズと一緒に焼き上げたデザートキッシュ。外はカリッと、中はジューシーに仕上げ、口の中でりんごと洋梨の爽やかな果汁が広がります。ザクザクとしたクリームチーズのクランブルがアクセントに。

・いちごのキャンドルケーキ (写真右)

フレッシュな国産いちごと自家製いちごソースをスポンジ生地で巻き込んだ、キャンドル仕立てのショートケーキ。その時においしいいちごの品種を厳選し、北海道産のコクのある純生クリームと合わせた贅沢な一品です。

・いちごとキウイのグリークヨーグルト (写真奥)

生乳100%のヨーグルトから作った自家製グリークヨーグルトに、いちごのソースとキウイのソースを合わせてクリスマスカラーに仕上げました。もっちり濃厚なグリークヨーグルトと2種のフルーツソースが相性抜群です。

■旬の国産野菜を使用した、この季節ならではのセイボリー



・野菜たっぷりミネストローネのポットパイ

和牛だしをベースに、野菜をたっぷりを使用したミネストローネのポットパイ。野菜本来の甘みや旨味が詰まったスープの中には、旬の芽キャベツもゴロっと加えました。冬に嬉しい、体も心も温まる一品です。



・豚肉のコンフィと野菜包み

低温でじっくりと火を通した豚肩ロースと、寒くなり甘みの増した人参や大根、クレイジーピー（エンドウ豆の幼葉）をサンチュで包んでお召し上がりいただく、サムギョブサル風のセイボリー。りんごの爽やかな酸味にピリッとした生姜の風味を効かせたジンジャーアップルのソースや、黒にんにくのペーストを合わせました。

■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。

「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>