

旬の青果の美味しさを伝えるレストラン『DEK 青山』 2月10日(金)「グラッセリア青山」にオープン

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、青果レストラン『DEK 青山』を、2023年2月10日(金)、表参道駅近くの商業施設『グラッセリア青山』にオープンしました。



DEK 青山

株式会社 f.dining（エフダイニング）は、2022年11月に本当の青果の美味しさをお届けする飲食店をプロデュースするために設立しました。旬の青果を最適な調理方法で提供することで、食を通じて消費者や生産者の皆様によりお役に立てるよう、新たな価値を提供するための一つとして、飲食事業の積極的な展開を目指しています。

この度、ブランド1号店となる旬の青果を楽しめるレストラン『DEK（デック） 青山』を、2023年2月10日(金)、表参道駅徒歩4分の「グラッセリア青山」にオープンしました。当店は、確かな目利きで選び抜かれた青果をふんだんに使用したメニューを提供します。東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場から毎日取り寄せる食材は、100年近い歴史をもつ老舗仲卸のバイヤーが厳選。本当に美味しい日本の旬の青果を最適な調理方法で提供できるよう、青果のLABとして専属シェフやパティシエ、ソムリエ達が日夜研究を重ねています。

また、SDGsにも力を入れており、野菜の端材を使ったピラフやスープ、ピクルスなど、フードロス削減に繋がるメニュー開発にも積極的に取り組んでいます。

■ 青果の魅力をカジュアルに味わえる「DEK KITCHEN」

店舗は2フロアの構成となっており、1階は家族や友人、また、お一人でも気軽に楽しめる「DEK KITCHEN」です。フルオープンで一体感のあるテラス席や、清潔感のあるタイルが印象的なアイランドキッチンが明るく開放的な空間を演出。提供する料理は、新鮮な食材ならではの素材の味を活かした「DEKサラダ」やスイーツ、パスタなど、カジュアルにお楽しみいただけるラインナップを提供します。また、入り口には目からも匂を感じられる青果のディスプレイを設置するなど、魅せる工夫も複数に渡り施しています。



1F「DEK KITCHEN」

■ 旬の青果を存分に取り込むことで四季を味わえる「DEK DINING」

2階は、日本の青果の魅力を最大限に生かした料理をフルコースで味わえる、上質な空間の「DEK DINING」です。シェフやパティシエ、ソムリエ達が、旬の青果の美味しさを引き出すため日々研究した成果を、心がほっと温まるような一皿に仕上げ提供します。ジャンルにはこだわらず、料理から四季が感じられることを大切にしています。クルーズダイニング = 船卓をイメージした落ち着いた空間でゆったりとくつろぎながら、中央のシェフズキッチンを目でも楽しみつつ、そこで調理されたメニューやカクテル、ワインをお楽しみいただけます。



2F 「DEK DINING」

2月10日(金)は、『DEK 青山』1階の「DEK KITCHEN」をオープン、2階の「DEK DINING」は今春オープンいたします。株式会社 f.diningは、「DEK」を通して旬の青果の美味しさをより多くの方にお届けする事業に邁進してまいります。

1階 DEK KITCHENおすすめメニュー



DEKサラダ 生ハム添え 1,800円
レタスや3種の旬野菜のマリネ、自家製ピクルス、季節の果物など、一皿で様々な味が楽しめるサラダ。お好みの自家製ドレッシングで。



DEKオリジナルピクルス 600円
季節の野菜を使用して作るDEKオリジナルの和風ピクルスです。



DEKキッシュプレート 1,600円
季節野菜をふんだんに使用した、具だくさんの自家製キッシュ。野菜たっぷりのミネストローネ付きです。



(フルサイズ)アサイーグラノーラ 1,400円
アサイーに沖縄県産バナナと季節の果物、自家製メープルグラノーラをトッピングしました。



静岡県産クラウンメロンと生ハム 1,800円
静岡県産クラウンメロンと切り立ての生ハムを合わせました。



アボカドトースト 生ハム添え 1,600円
もちもち食感のパンとアボカド、切りたての生ハムを使用したアボカドトーストです。



苺"とちあいか"とブルーチーズ 2,000円
栃木県産「とちあいか」をたっぷりと使用し、新鮮なブルーチーズと組み合わせました。



阿波牛のグリル 3,200円
徳島県産阿波牛の希少部位いちぼ(元)を使った炭火焼グリル。自家製醤油オニオンソースでお召し上がりいただけます。



季節野菜のグリル 1,700円
旬の季節野菜を使用した炭火焼グリル。お好みでホットソースとあわせてお召し上がりいただけます。



スパイシービーフカレー 焼き野菜添え 1,800円
徳島県産阿波牛入りのスパイシーなビーフカレーです。季節野菜のグリルを添えて。
※十五穀米を使用しています。



沖縄県産ティダパインのパンケーキ 1,600円
沖縄県産パイナップルを使用した、自家製ソースとパイナップルをトッピングしたDEK特製パンケーキです。



苺"とちあいか"のパフェ 1,900円
栃木県産「とちあいか」を使用したパフェ。香りはまろやかで実はしまっており、甘味と酸味のバランスがよい苺です。

※価格は税金・サービス料込です。写真はイメージです。
※時間帯によって提供メニューが異なります。

店舗デザイン

旬の青果の魅力や、美味しさを伝える場所として設計された「DEK 青山」は、カジュアルな「DEK KITCHEN」を、路面からフラットに続く1階に構えています。より多くのお客さまに認知しやすく、利用しやすい開放的な空間となるよう、テラス席の設置や、アイランドキッチンを中心に配置しているところが特徴です。

フルコースが楽しめる「DEK DINING」を、ゆったりとくつろげる2階に構え、青果を中心に食の魅力を伝える料理人が、中央のシェフズキッチンから各食卓へおもてなしをします。

空間デザインは、甲板が由来の「DEK」にちなんで、クルーズダイニング=船卓を意識した木の創りにしています。床のデッキはもちろんのこと、壁や天井、建具や家具も、気鋭の建材メーカー「TIMBER CREW」が手がけた、国内でハンドメイド加工された木材を使用しています。

店の骨格である1階のアイランドキッチンと2階のシェフズキッチンには、サンフランシスコまで足を運んで選び抜いた、ハンドメイドで焼き上げるこだわりのセラミックタイル「HEATH CERAMICS」のタイルを施し、キッチンに存在感を持たせています。

店舗デザイン：BaNANA OFFICE 株式会社 尾崎大樹



1F 「DEK KITCHEN」 ホール席・テラス席

オープニングキャンペーン

オープンを記念して2月10日(金)～2月12日(日)までの3日間限定で、1日250名様、計750名様にDEKのロゴ入りりんごをプレゼントいたします。

※無くなり次第、終了いたします。

※お体に無害な食用インクを使用しておりますので、安心してお召し上がりいただけます。



DEKロゴ入りりんご

店舗概要

店名：DEK 青山
店舗住所：東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山1・2F
電話番号：03-6803-8507
営業時間：平日 9:00～22:00(LO.21:30)
土日祝 8:00～21:00(LO.20:30)
店休日：なし
席数：1階 52席 (店内33席、テラス 15席、外カウンター4席)
2階 42席 計 94席
坪数：1階 38.0坪、2階 35.57坪 計 73.57坪
URL：<https://dek.world>
開店日：2023年2月10日(金)
※2F「DEK DINING」は今春オープン予定です。



ロゴデザイン：平林奈緒美

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。

f.dining®

■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>