

【表参道で味わう国産野菜とフルーツが主役のクリスマスコース】 国産青果の魅力を伝えるレストラン「DEK 青山」に クリスマス特別メニューが登場（12/2～25）

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、12月2日(月)～25日(水)の期間中、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の1階『DEK KITCHEN』および2階『DEK DINING』にて、クリスマス限定メニューをご提供いたします。



「DEK（デッキ） 青山」は、「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、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するレストランです。確かな目利きで選び抜いた国産青果を主役に据えた料理を通じて、旬の国産青果の本当のおいしさをお届けする食体験をご提供しております。

「DEK 青山」は、1階はカジュアルにアラルトメニューを楽しめる『DEK KITCHEN（デッキ キッチン）』、2階は日本の四季をフルコースで堪能できる『DEK DINING（デッキ ダイニング）』の2フロア構成で、どちらも全国各地から厳選した旬の野菜やフルーツをふんだんに使用したメニューをご用意しております。

12月2日(月)～25日(水)の期間中には、両フロアにてクリスマス限定の特別メニューを販売いたします。

1階『DEK KITCHEN』では、おふたりでお召し上がりいただくカジュアルディナーコースをご提供。DEKの人気メニュー「栃木県産とちあいかとブラータチーズ」や、玉葱の旨味を凝縮した特製オニオンソースとともに味わうローストビーフを含む、期間限定のコース料理をお楽しみいただけます。カジュアルながらも洗礼された店内で、クリスマスならではのメニューを大切な方とシェアして味わう、特別なひとときをお届けいたします。

2階『DEK DINING』では、クリスマスランチコースと12月21日(土)～25日(水)限定のクリスマス特別ディナーコースをご用意。

5日間限定のディナーコースでは、黒毛和牛や鮑などの高級食材を旬の青果と組み合わせたスペシャルコースをお届けいたします。クルーズダイニング（船卓）をイメージした落ち着いた店内は、特別な夜にふさわしい非日常的なひとときを演出。木のぬくもりに包まれた上質な空間で、国産青果の魅力あふれる料理と、世界各国から厳選したワインのマリアージュをご堪能いただけます。

それぞれの特性を生かしたふたつのレストランより、お客様のニーズに合わせてご選択いただけます。

ガラス張りの開放的な空間で、しっとりと落ち着いたディナータイムをお楽しみいただける『DEK KITCHEN』では、12月2日(月)～25日(水)の期間中、2名様でシェアしてお召し上がりいただくクリスマスディナーコースを販売いたします。カジュアルでありながらも素材にこだわった本格的なメニューをご堪能いただけます。

クリスマスカジュアルディナーコース

栃木県産いちご「とちあいか」を贅沢に使用した「栃木県産とちあいかとブラータチーズ」や、ホタテや海老などの海鮮やフルーツが華やかに彩るツリー仕立てのサラダ、玉葱の甘みや旨味を最大限に引き出した特製オニオンソースとともに味わうローストビーフと季節野菜のフライなど、クリスマスの雰囲気盛り上げる特別コースをご用意しました。

デザートには、クリスマスプレゼントをイメージした「いちごのクレープオムニール」をご提供。いちご風味のクレープのリボンを外すと、中には栃木県産いちご「スカイベリー」やディプロマットクリーム、スポンジケーキなどが隠れており、プレゼントを開けるようなワクワク感をお楽しみいただけます。



クリスマスカジュアルディナーコース

<メニュー>

【乾杯ドリンク】

アイ스티ー または 自家製いちごソーダ

※プラス料金でスパークリングワインに変更可能

【前菜】

栃木県産とちあいかとブラータチーズ

【サラダ】

海の幸のサラダ ツリー仕立て 柚子レモンドレッシング

【メイン】

ローストビーフ 特製オニオンソース

【デザート】

栃木県産スカイベリーのクレープオムニール



栃木県産スカイベリーのクレープオムニール

【2名様限定／クリスマスカジュアルディナーコース 概要】

提供店舗 : 「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』

提供期間 : 2024年12月2日(月)～25日(水)

提供時間 : 17:00～19:00 (LO)

料金 : 1名様 5,200円

※要予約。2名様でのご予約のみ承っております。

※写真は2名様分のイメージです。一皿をシェアしてお召し上がりいただきます。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

※仕入れ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」1階『DEK KITCHEN』

表参道駅から徒歩4分という好立地でありながらも、都会の喧噪を感じさせないくつろぎの空間が広がる2階『DEK DINING』。クルーズダイニング（船卓）をイメージした上質な空間とアイランドキッチンから届くシェフが丹精込めて作る料理の香り、そしてワインの心地よい口あたりが、非日常感あふれるひとときを演出します。

12月2日(月)～25日(水)の平日限定で「クリスマスランチコース」、12月21日(土)～25日(水)には聖なる夜にふさわしい「クリスマス特別ディナーコース」をご用意しました。

クリスマスランチコース

まずは栃木県産いちご「とちあいか」とクリーミーなブラータチーズをトッピングした、クリスマスカラーのハニートーストからスタート。いちごの甘酸っぱさと、ブラータチーズの程よい塩味、はちみつのかんぱんが絶妙に調和する華やかな前菜です。メインディッシュには、徳島県産の黒毛和牛「阿波牛」を使用し、ちりめんキャベツで包み香ばしく焼き上げました。赤と緑のコントラストが美しい一皿は、見た目と味わいの両方でクリスマス気分を盛り上げます。デザートには、クリスマス仕様のスイーツもご用意しております。



クリスマスランチコース

<メニュー>

【前菜】

栃木県産とちあいかとブラータチーズのハニートースト

【メイン】

徳島県産阿波牛フィレのちりめんキャベツ包み焼き 菊芋のピューレ
彩り野菜のアーチ

【デザート】

クリスマス特別デザート2点盛り合わせ

コーヒー または 紅茶付き



栃木県産とちあいかとブラータチーズのハニートースト

【クリスマスランチコース 概要】

提供店舗 : 「DEK 青山」2階『DEK DINING』
提供期間 : 2024年12月2日(月)～25日(水) 平日限定
提供時間 : 11:00～13:00 (LO)
料金 : 5,500円

※要予約。※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。
※仕入れ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」2階『DEK DINING』

クリスマス特別ディナーコース



12月21日(土)～25日(水)の5日間限定でご提供するスペシャルディナーコース。徳島県産の黒毛和牛「阿波牛」や鮑など、特別な日にふさわしい食材を取り入れ、国産青果の魅力を最大限に生かしたメニューの数々をご用意しました。厳選した旬の食材を贅沢に使用し、前菜から魚料理、メイン、デザートまで、シェフこだわりの一皿一皿が美食のひとつときを演出します。穏やかな時間が流れる上質な空間で、美食を堪能する贅沢なディナータイムをお楽しみいただけます。

<メニュー>

【アミューズ】

栃木県産とちあいかとブラータチーズ

【前菜1】

甘エビのミキユイと愛媛県産紅まどんな キヌアと根セロリのサラダと木の芽の香りを添えて

【前菜2】

カリフラワーのロースト ポルチーニソースとカカオニブをアクセントに

【魚料理】

平目と鮑 旬野菜のフィルム包み蒸し 柚子香る肝のソースをアクセントに

【メイン】

徳島県産阿波牛フィレのちりめんキャベツ包み焼き 菊芋のピューレ 彩り野菜のアーチ

【デザート】

新潟県産ル・レクチェと金沢柚子のキャラメルシュー

コーヒー または 紅茶付き



徳島県産阿波牛フィレのちりめんキャベツ包み焼き
菊芋のピューレ 彩り野菜のアーチ



新潟県産ル・レクチェと金沢柚子のキャラメルシュー

クリスマス特別ディナーコース 概要

提供店舗 : 「DEK 青山」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2024年12月21日(土)～25日(水)

提供時間 : 【1部】18:00～ 【2部】19:00～ 【3部】20:30～

料金 : 15,000円

※要予約。※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。※仕入れ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」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「DEK 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、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

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>