

【桜と抹茶、旬の国産フルーツが彩る春スイーツ】 国産青果の魅力を伝えるカフェ&レストラン「DEK」にて 「桜と抹茶のフルーツアフタヌーンティー」を開催

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、2025年3月18日（火）から4月30日（水）の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、「桜&抹茶」をテーマにした「桜と抹茶のフルーツアフタヌーンティー」を開催いたします。



老舗青果仲卸が手がける、極上フルーツのアフタヌーンティー

100年以上の歴史を持つ老舗青果仲卸がプロデュースするレストラン「DEK（デック）」。その2階にあるダイニング「DEK DINING（デックダイニング）」では、厳選した国産フルーツを主役にしたアフタヌーンティーをご提供しています。熟練の目利きで選び抜いた旬のフルーツを使用し、その魅力を最大限に引き出したパティシエ渾身のスイーツが、季節の恵みを心ゆくまで楽しめる特別なひとときを演出します。

桜の香りと抹茶の深み、旬のフルーツが彩る春のティータイム

今回のアフタヌーンティーのテーマは「桜&抹茶」。桜の華やかな香りと抹茶の奥深い味わいに、甘くジューシーな旬のフルーツを贅沢に組み合わせ、春ならではのセレクションをご用意しました。

甘酸っぱい自家製いちごコンフィチュールと香り豊かな桜クリームを詰め込んだ「桜といちごシュー」や、みかん半玉と抹茶クリーム、つぶあんをたっぷり包んだ「抹茶のクレープ みかん包み」をはじめ、春の訪れを感じるスイーツがティースタンドを可憐に彩ります。

さらに、厳選した国産フルーツの盛り合わせもご提供。みずみずしいフレッシュフルーツの味わいを存分に楽しめるのは、フルーツのプロが手がける「DEK」ならではの魅力です。

木のぬくもりを感じる上質な空間で、春の香りに包まれた優雅ティータイムをご堪能いただけます。

■ 桜に抹茶、旬のフルーツ。春ならではのスイーツセレクション



・桜・抹茶・柚子のマカロン (写真左)

桜をイメージしたピンクと抹茶のグリーンが春らしい彩りのマカロン。桜のガナッシュと爽やかな柚子のクリームをサンドし、香り高く仕上げました。

・桜といちごのシュー (写真右)

フレッシュないちごの甘酸っぱさを生かした自家製コンフィチュールと、華やかな香りの桜クリームを詰めたプーチュー。中央には、桜の花びらをイメージしたフレッシュいちごをあしらいました。



・ふきのとうのガトーショコラ (写真手前)

春の山菜・ふきのとうを生地に練り込み、しっとり焼き上げたガトーショコラ。春ならではのほろ苦さを感じる一品です。3月中は、ふきのとうの天ぶらを添えてご提供いたします。

※4月以降、適宜仕様を変更いたします。

・抹茶のクレープ みかん包み (写真奥)

厳選した旬のみかん半玉を、抹茶クリームと粒あんとともに、抹茶のクレープで包みました。



・桜ムースと柑橘のジュレ (写真左奥)

桜の風味がふんわりと広がる桜あんのムースに、旬の柑橘と桜の花びらを浮かべた柚子ゼリーを重ね、爽やかさを添えました。

・桜のパウンドケーキ (写真手前)

桜の塩漬けにドライクランベリー、自家製のドライりんごやいちごを合わせて焼き上げた、フルーティーなパウンドケーキ。

・桜と抹茶のマーブルシフォン (写真右奥)

桜と抹茶を合わせたマーブルシフォンケーキに桜のシャンティーをサンド。トップにフレッシュいちごを飾りました。

■ 春野菜を味わうセイボリー



・すだち茶そば (写真手前)

すだちの爽やかな香りをまわせた茶そばに、春野菜の天ぶらを添えた一皿。

・桜エビと春野菜のサラダ (写真奥)

春キャベツや春大根などの春野菜の甘みに、香ばしい桜エビを合わせたサラダ。いくらと柚子ポン酢で塩味と爽やかさを加えた、お口直しにぴったりな一品です。

■ 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。

「桜と抹茶のフルーツアフタヌーンティー」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2025年3月18日(火)から4月30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 : 桜と抹茶のフルーツアフタヌーンティー ¥6,500 (税込)

桜と抹茶のフルーツ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 ¥8,000 (税込)

ご予約 : <https://dek.world>

内容 : 【スイーツ】桜・抹茶・柚子のマカロン / 抹茶のクレープ みかん包み / ふきのとうのガトーショコラ / 桜のパウンドケーキ / 桜といちごのシュー / 桜と抹茶のマープルシフォン / 桜ムースと柑橘のジュレ

【セイボリー】桜エビと春野菜のサラダ / すだち茶そば

【旬の国産フルーツ】フルーツ盛り合わせ

【ドリンク (飲み放題)】自家製フルーツピネガードリンク (季節のフルーツ各種) / アイスコーヒー / ホットコーヒー / ブラックアイスティ / 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 / ホワイトオーチャード / アフリカンネクター / ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ

※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。

「DEK」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」。

東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場を拠点とし、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、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や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」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/



「DEK」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.fdining.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>