

国産完熟マンゴーやさくらんぼをはじめ、
初夏のフルーツを主役にしたアフタヌーンティーを期間限定で開催
～フルーツの老舗仲卸がプロデュースする「初夏のフルーツアフタヌーンティー」～

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5月2日（金）から6月1日（日）の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、初夏に旬を迎える国産フルーツを贅沢に楽しむ「初夏のフルーツアフタヌーンティー」を開催いたします。



100年続く“フルーツのプロ”が手がける、DEKのフルーツアフタヌーンティー

100年以上の歴史を誇る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、フルーツのプロが選び抜い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。こだわりのフルーツを使用し、パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツが、その季節にしか味わうことができない特別なティータイムを演出します。

完熟マンゴー、さくらんぼ、メロン——初夏のフルーツが主役の贅沢アフタヌーンティー

今回のアフタヌーンティーのテーマは「初夏の国産フルーツ」。完熟マンゴーならではの濃厚でとろけるような甘さが際立つ「宮崎県産マンゴーのクレープ」をはじめ、甘酸っぱいさくらんぼとブルーベリーをたっぷりを使用した「さくらんぼのパニラフラン」、みずみずしく香り豊かな2種のフレッシュメロンと特製メロンクリームを挟んだ「メロンのシェークリーム」など、季節感溢れる可憐なスイーツが6段のティースタンドをカラフルに彩ります。また、適熟と呼ばれる最もおいしいタイミングのフルーツをご堪能いただける、国産フレッシュフルーツの盛り合わせもご用意。フルーツのプロが手がける「DEK」だからこそ味わえる特別な一皿です。ドリンクは、紅茶やハーブティー、自家製フルーツピネガードリンクなど、10種類以上を自由に楽しめるフリーフロー形式。気分に合わせて、何度でも好きなドリンクをお楽しみいただけます。

本当においしい上質な国産フルーツを贅沢に使用した、DEKならではのアフタヌーンティーをお届けいたします。

「初夏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5月2日(金)から6月1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 : 初夏のフルーツアフタヌーンティー ¥6,500 (税込)

初夏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】ブルーベリーのチャンククッキー / トマトのライチコンポート / 宮崎県産マンゴーのマカロン /
メロンのシュークリーム / パッションフルーツの豆花 / さくらんぼのパニラフラン / 宮崎県産マンゴーのクレープ

【セイボリー】そら豆のフムスタルティース / 春キャベツ、アスパラ、しらすのアーリオ・オーリオ

【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)】自家製フルーツビネガードリンク (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스티ー / アールグレイ / ダージリン / ジンジャーツイスト / カモミールティー / 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。

メニュー内容詳細

■スイーツ



ブルーベリーのチャンククッキー (写真手前)

フレッシュブルーベリーと自家製ブルーベリージャム、さらにクリームチーズをトッピングしたチャンククッキー。ザクツとした食感が楽しい、タルトのような食べごたえのあるひと品です。

トマトのライチコンポート (写真奥)

フルーティーなライチの香りをまとわせたトマトのコンポート。爽やかなライチゼリーと、ミルクリーなブラータチーズとともに味わう、冷たい前菜風スイーツです。



宮崎県産マンゴーのマカロン (写真手前)

とろけるような甘みが魅力の完熟マンゴーを使用したジャムに、華やかなジャスミン風味のガナッシュを合わせたマカロン。初夏らしいエキゾチックな甘みが口いっぱいに広がります。

メロンのシュークリーム (写真奥)

メロン畑をイメージした、甘くジューシーな2種のフレッシュメロンと自家製メロンクリームをたっぷり挟んだシュークリーム。



パッションフルーツの豆花 (写真手前左)

台湾の人気スイーツ「豆花」に、フレッシュなパッションフルーツを合わせました。豆花のやさしい甘さと、トロピカルな甘酸っぱさが絶妙な夏らしいスイーツです。

さくらんぼのパニラフラン (写真手前右)

さくらんぼとブルーベリーと一緒に焼き上げたパニラフランにパイ生地を重ね、フレッシュなさくらんぼをたっぷりトッピング。ラムの豊かな風味と甘酸っぱいさくらんぼが贅沢なひと品です。

宮崎県産マンゴーのクレープ (写真奥)

韓国で人気のスイーツ「タオルケーキ」をイメージ。完熟マンゴー、生クリーム、ジャスミン香るカスタード、チョコランブルをクレープでやさしく巻き込みました。

■セイボリー



そら豆のフムスタルティーマ (写真手前)

旬のそら豆を使用したフムスや、卵黄のオイルコンフィ、ハーブチキンをバケットに重ねたオープンサンド。

春キャベツ、アスパラ、しらすのアーリオ・オーリオ (写真奥)

甘みの強い旬の春キャベツとアスパラガス、しらすを合わせたアーリオ・オーリオ。にんにくと唐辛子を効かせ、ピリツとした味わいに仕上げました。

■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、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」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>