

【山形県産さくらんぼやメロン。旬の国産フルーツと抹茶&和菓子の饗宴】 フルーツの老舗仲卸がプロデュースする青果レストラン「DEK」にて 「和のフルーツアフタヌーンティー」を期間限定開催（6/3～30）

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6月3日（火）から30日（月）の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、初夏の国産フルーツと抹茶や和菓子のマリアージュを楽しむ「和のフルーツアフタヌーンティー」を開催いたします。



山形県産さくらんぼやメロン、すいかにレモン。—— “旬果×和”が織り成す、初夏のアフタヌーンティー

レストラン「DEK（デック）」の2階にある「DEK DINING（デック ダイニング）」では、2025年6月3日（火）より期間限定で「和のフルーツアフタヌーンティー」を開催いたします。今回のアフタヌーンティーでは、「和」をテーマに、甘酸っぱい山形県産さくらんぼとマスカルポーネクリームを重ねた「さくらんぼと抹茶ティラミス」、カモミールで香り付けしたフレッシュメロンを挟んだ「メロンのどら焼き」、すいか・あんず・パイナップルなどの初夏のフルーツをたっぷりと使用した「すいかのあんみつ」など、抹茶や和菓子和季節のフルーツが織り成す、繊細なスイーツを取り揃えました。

さらに、フルーツのプロが目利きし旬のた国産フルーツを「適熟」と呼ばれる最高の状態で提供する「国産フルーツの盛り合わせ」もご用意。素材そのもののフレッシュなおいしさを堪能できるのは、青果仲卸がプロデュースする「DEK」ならではの魅力です。

ドリンクは、紅茶やハーブティー、自家製フルーツビ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、何度でもお好きなドリンクをお楽しみいただけます。

上質な国産フルーツを贅沢に使用し、旬果と和のマリアージュを楽しむ初夏のティータイムをご提供いたします。

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「株式会社船昌」がプロデュースするレストラン「DEK」。その2階にあるダイニング「DEK DINING」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提供しています。フルーツのプロが選び抜いた旬のフルーツ使用し、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のできない特別なティータイムを演出します。

「和のフルーツアフタヌンティー」概要

店舗：「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間：2025年6月3日（火）から30日（月） ※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：和のフルーツアフタヌンティー ¥6,500（税込）

和のフルーツアフタヌンティー 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】さくらんぼの抹茶ティラミス / 梅酒のマドレーヌ / ブルーベリーの浮島 / メロンのどら焼き /
すいかのあんみつ / レモンと抹茶餡の茶通 / あんずのくず流し

【セイボリー】茄子の肉味噌おにぎり / トマト梅のそうめん

【フルーツ】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 / 棒ほうじ茶 / 赤ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ

※アフタヌンティーの写真は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



梅酒のマドレーヌ（写真手前）

梅酒に漬けた梅の実を加えて焼き上げたマドレーヌ。グラスアローにも梅酒の風味を効かせ、トップに果肉をトッピングしました。梅の爽やかな香りとフルーティーな味わいが広がる、大人のスイーツです。

ブルーベリーの浮島（写真奥）

あんことメレンゲを合わせて蒸し上げた「浮島」を、抹茶とブルーベリーの二層仕立てに。甘酸っぱいブルーベリーが抹茶の香りを引き立て、ふんわり優しい口あたりが楽しめます。



メロンのどら焼き（写真左）

カモミールでほんのりと香り付けしたフレッシュメロンと、さっぱりとしたヨーグルトクリームを挟んだどら焼き。もちもちとした生地が、メロンの甘くてジューシーな果汁をしっかりと受け止めます。

レモンと抹茶餡の茶通（写真右）

抹茶生地で餡を包み、カリッと香ばしく焼き上げた和菓子「茶通」。抹茶餡にレモンマーマレードを合わせた、ほろ苦さと爽やかな酸味が絶妙な一品です。



さくらんぼの抹茶ティラミス（写真手前左）

山形県産さくらんぼを自家製ブルーベリージャムでマリネし、抹茶生地やマスカルポーネクリームを重ねたティラミス。さくらんぼの甘酸っぱさ、抹茶の渋み、クリームのミルキーさがバランスよく調和した、さっぱりと軽やかな味わいに仕上げました。

あんずのくず流し（写真手前右）

あんずの上品な甘みと酸味を生かした、もちりなめらかな葛羊羹。さっぱりとしたレモン寒天を合わせた、涼やかな一品です。

すいかのあんみつ（写真奥）

赤と黄色、2色のすいかをはじめ、あんず・パイナップル・さくらんぼなど、初夏のフルーツを贅沢に盛り込んだあんみつ。2種類の白玉だんご、黒ウーロン茶の寒天と合わせ、豆乳蜜をかけて楽しむ、彩り鮮やかで贅沢な和スイーツです。

■セイボリー



トマト梅のそうめん（写真左）

叩いた梅干しとオクラと共に、トマトのつゆで味わうそうめん。ミニトマトととうもろこしをトッピングし、暑い日にぴったりのさっぱりとした味わいに仕上げました。

茄子の肉味噌おにぎり（写真右）

旬のなすと万願寺唐辛子を使った自家製肉味噌のおにぎり。コクのある肉味噌が野菜の旨味を引き立てる、食べ応えのある一品です。

■国産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、フレッシュ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、みずみずしくジューシーな味わいを堪能する「国産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います。

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



2階『DEK DINING』

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>