

【フルーツのプロが厳選した、桃づくしのアフタヌーンティー】
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
「国産桃のアフタヌーンティー」を期間限定開催（7/2～8/31）

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7月2日（水）から8月31日（日）の期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、厳選した旬の桃を贅沢に使用した「国産桃のアフタヌーンティー」を開催いたします。



すべてのメニューに国産桃を使用。—— フルーツのプロが手がける、桃づくしのアフタヌーンティー

100年以上の歴史を誇る青果の老舗仲卸がプロデュースするレストラン「DEK（デック）」の2階「DEK DINING（デック ダイニング）」では、2025年7月2日（水）より期間限定で「国産桃のアフタヌーンティー」を開催いたします。

フルーツのプロが選び抜いた旬の果実を使用し、パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツがご好評いただいている当アフタヌーンティー。今回は、旬を迎える国産桃をふんだんに使い、華やかな香りととろける甘みに包まれるひとときをご提供します。

旬の産地や品種がルー形式で、次々と切り替わっていく桃。フルーツを熟知する青果の老舗仲卸がプロデュースするレストランだからこそ、確かな目利きで、その時期にもっともおいしい桃を厳選し、その魅力を最大限にお楽しみいただけるメニューをご用意しました。バラに見立てた桃のコンポートをあしらったバイクドチーズタルトや、フレッシュな桃とアールグレイクリームロールケーキ、桃とバジルの冷製パスタをはじめ、スイーツからセイボリーまですべてのメニューに桃を取り入れた、まさに桃づくしのセレクションでお届けいたします。

さらに、フルーツのプロが目利きした旬の国産フルーツを、最もおいしい「適熟」の状態を提供する「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味わいを堪能できるのも、青果仲卸が手がける「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、何でも好きなドリンクをお楽しみいただけます。

桃の魅力をたっぷり味わう、この季節だけの特別なティータイムをご提供いたします。

「国産桃のアフタヌーンティー」概要

店舗：「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間：2025年7月2日（水）から8月31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：国産桃のアフタヌーンティー ¥6,500（税込）

国産桃の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】桃のマカロン / 桃とアールグレイのフィナンシェ / 桃のロールケーキ / 桃のグreekヨーグルト /

桃の大福 / 桃のバイクドチーズタルト / 桃と杏仁のブランマンジェ

【セイボリー】桃とバジルのカッペリーニ / 桃のトスターダ

【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 / 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



桃のバイクドチーズタルト（写真手前）

バイクドチーズケーキのタルトにアプリコットジャムを重ね、コンポートした桃をバラに見立ててあしらいました。中央には甘酸っぱいうズベリーソースを添えて。

桃のマカロン（写真奥）

自家製の桃のコンフィチュールと、ジャスミンがやさしく香るホワイトチョコガナッシュをサンドした桃型のマカロン。



桃の大福（写真左）

桃のコンポートとマスカルポーネクリームをやわらかなもち生地で包んだフルーツ大福。

桃のロールケーキ（写真右）

フレッシュな桃と、相性の良いアールグレイ風味のクリームを巻き込んだロールケーキ。



桃とアールグレイのフィナンシェ（写真手前左）

桃と一緒に焼き込んだアールグレイのフィナンシェに、チョコレートとアーモンドスライスをトッピングしました。

桃と杏仁のブランマンジェ（写真手前右）

あんずの種から抽出した3種類の杏仁（あんずの核）を独自にブレンドした、こだわりの一品。杏仁の豊かな風味に、フレッシュな桃とさっぱりとしたライチのジュレを合わせました。

桃のグreekヨーグルト（写真奥）

じっくりと水切りをして仕上げた濃厚でなめらかなグreekヨーグルトに、フレッシュな桃と自家製グラノーラをトッピング。桃の風味をぎゅっと閉じ込めた特製ソースとともに。

■セイボリー



桃のトスターダ（写真手前）

トルティーヤ生地を器に見立て、フレッシュな桃、和風ワカモレ、サーモン、クリームチーズを合わせたフィンガーフード。わさびのピリッとした風味がアクセントになった、爽やかな一品です。

桃とバジルのカッペリーニ（写真奥）

トマトとバジルのカッペリーニに、フレッシュな桃をあわせた冷製パスタ。香り高いバジルと、ジューシーな桃の甘みが絶妙にマッチした、夏ならではのメニューです。

■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>