

【甘くてジューシーな国産ぶどうを贅沢に堪能】
老舗青果仲卸がプロデュースするレストラン「DEK」で
期間限定「国産ぶどうのアフタヌーンティー」を開催（9/2～30）

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9月2日（火）から30日（火）の期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、厳選した国産ぶどうの食べ比べが楽しめる「国産ぶどうのアフタヌーンティー」を開催いたします。



個性豊かな3色ぶどうを食べ比べ——フルーツのプロが贈る、厳選ぶどうのアフタヌーンティー

「DEK（デック）」の2階「DEK DINING（デック ダイニング）」では、2025年9月2日（火）より、旬の国産ぶどうを主役とした「国産ぶどうのアフタヌーンティー」を期間限定でご提供します。

6段スタンドを彩るのは、個性豊かなぶどうの食べ比べを堪能できる7種のスイーツ。

強い甘みと爽やかで上品な香りを兼ね備えた岡山県産シャインマスカット「晴王」、爽やかなマスカット香と濃厚な甘みが魅力の長野県産赤ぶどう「クイーンルージュ」、芳醇な果汁と皮の渋みが織り成すコク深さが特徴の長野県産黒ぶどう「ナガノパープル」など、その時季にもっともおいしい産地・品種を厳選。

それぞれのぶどうのおいしさを引き出し、「晴王」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「シャインマスカットの大福」や、「クイーンルージュ」とバタークリームをサンドした「フレッシュぶどうのバターサンド」をはじめとした、バラエティ豊かなラインアップをご用意しました。

さらに、フルーツのプロが目利きした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。旬のフルーツそのものの、フレッシュな味わいを楽しめるのは、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種類以上をお好きなだけお楽しみいただけます。

100年の歴史を誇る青果の老舗仲卸が運営する「DEK」だからこそ実現できる、国産ぶどうの奥深い魅力を味わうアフタヌーンティー。青果にこだわる「DEK」ならではのアフタヌーンティーで、国産ぶどうの魅力をお届けします。

「国産ぶどう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9月2日（火）から30日（火） ※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：国産ぶどうのアフタヌーンティー ¥6,500（税込）

国産ぶどう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】シャインマスカットの大福 / ヨーグルトムースとぶどうゼリー / キャロットケーキ / フレッシュぶどうのバターサンド / さつまいもケーキと赤ぶどうのロースト / ぶどうのトライフル / パイコロネ

【セイボリー】枝豆のフムス / ゴーヤと帆立のバターソテー

【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



キャロットケーキ（写真手前）

自家製レーズンとクルミを加え、人参のやさしい甘みを生かしたキャロットケーキ。お月見をイメージし、愛らしいうさぎの形に仕上げました。

ヨーグルトムースとぶどうゼリー（写真奥）

さっぱりとしたヨーグルトムースに、シャインマスカット入りのライム風味ゼリーを重ねました。爽やかな甘酸っぱさと華やかな香りが広がります。



さつまいもケーキと赤ぶどうのロースト（写真手前）

さつまいもの風味をしっかりと楽しめるプチケーキに、クリームチーズとキャラメリゼした「クイーンルージュ」をトッピング。しっとり濃厚なケーキと、フルーティーで香ばしいぶどうが絶妙です。

シャインマスカットの大福（写真奥）

ジューシーなシャインマスカッ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。



ぶどうのトライフル（写真手前左）

シャインマスカットと「クイーンルージュ」、ぶどうのコンポート、スポンジケーキ、カスタードクリーム、チョコレートクランブルを重ねたグラススイーツ。様々な風味や食感が重なり合う、贅沢な味わいです。

フレッシュぶどうのバターサンド（写真手前右）

サクサクの全粒粉クッキーで、フレッシュな「クイーンルージュ」と、ホワイトチョコを練り込んだバタークリームをサンド。ジューシーな甘みを楽しめる、果実感たっぷりのバターサンドです。

パイコロネ（写真奥）

濃厚でなめらかなフロマージュ・ブランとチョコチップを詰めたパイコロネに、みずみずしいぶどうをトッピングしました。

■セイボリー



枝豆のフムス（写真手前）

枝豆の風味豊かな自家製フムスと、焼き枝豆をポケットに重ねたオープンサンド。

ゴーヤと帆立のバターソテー（写真奥）

ゴーヤとホタテをバターで香ばしくソテー。ゴーヤの苦みがホタテの甘みを引き立てます。

■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>