

【秋の味覚を堪能するスイーツ&セイボリー】
老舗青果仲卸がプロデュースするレストラン「DEK」で

「実りの秋のアフタヌーンティー ～芋栗かぼちゃ～」を開催（10/2～11/16）

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10月2日（木）から11月16日（日）の期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、秋の味覚を楽しむ「実りの秋のアフタヌーンティー ～芋栗かぼちゃ～」を開催いたします。



芋栗かぼちゃ、秋の恵みを詰め込んだアフタヌーンティー

創立100年の歴史を持つ青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK（デック）」。その2階「DEK DINING（デック ダイニング）」では、実りの秋を象徴する「芋・栗・かぼちゃ」をテーマにした期間限定のアフタヌーンティーをご提供します。

6段スタンドを彩るのは、秋の味覚を存分に堪能できる7種のスイーツと2種のセイボリー。

濃厚な甘みを閉じ込めた焼き芋ペーストに、マスカルポーネクリームとカスタードを重ねてキャラメリゼした「焼き芋ブリュレタルト」、香り高いほうじ茶と自家製渋皮栗を組み合わせた「マロンティラミス」、やさしい甘みのかぼちゃ餡をふんわり包んだ「かぼちゃ大福」など、秋ならではのスイーツを多彩に取り揃えました。

セイボリーには、栗の甘みときのこの旨味を引き立てた「栗ときのこのペンネゴルゴンゾーラ」など、季節感を楽しめるメニューをご用意しています。

さらに、青果仲卸ならではの目利きで仕入れた国産フルーツを、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。その時季ならではの厳選フルーツを贅沢に堪能できるのも「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。

実り豊かな秋ならではのセレクションで、季節の恵みを味わう特別なひとときをお届けいたします。

「実りの秋のアフタヌーンティー ～芋栗かぼちゃ～」概要

店舗：「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間：2025年10月2日（木）から11月16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：実りの秋のアフタヌーンティー ～芋栗かぼちゃ～ ¥6,500（税込）

実りの秋のアフタヌーンティー ～芋栗かぼちゃ～ 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】スイートポテトアップルパイ / 焼き芋ブリュレタルト / 洋風大学いも / 紫芋のカップシフォンケーキ / マロンティラミス / かぼちゃのバイクドチーズケーキと渋皮栗のチョコブラウニー / かぼちゃ大福

【セイボリー】自家製ライ麦パンと栗のハーブディップ / 栗ときのこのペンネゴルゴンゾーラ

【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 / ブラックアイスティー / 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 / ホホワイトオーチャード / アフリカンネクター / 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



紫芋のカップシフォンケーキ（写真左）

紫芋のやさしい甘さが広がる、ふんわり軽やかなカップシフォン。トップには生クリームとフレッシュぶどうを添え、華やかに仕上げました。

かぼちゃのバイクドチーズケーキと渋皮栗のチョコブラウニー（写真右）

自家製渋皮栗と一緒に焼き込んだ、しっとり濃厚なチョコブラウニー。上には、かぼちゃの甘みを生かしたバイクドチーズケーキを重ねた、贅沢な二層仕立てです。



かぼちゃ大福（写真左）

かぼちゃ餡とほっくり蒸したかぼちゃをやわらかなもち生地で包んだ大福。かぼちゃならではの自然な甘みを楽しめる和スイーツです。

スイートポテトアップルパイ（写真右）

サクサクのパイ生地で、濃厚なスイートポテトと甘酸っぱいりんごのジャム＆コンポートを包んで焼き上げました。さつまいもの甘みとりんごの爽やかさが絶妙なバランスです。



マロンティラミス（写真左）

香ばしいほうじ茶ジュレとスポンジに、なめらかなマスカルポーネクリームを重ね、自家製の渋皮栗をごろっと忍ばせた、秋らしいティラミス。

焼き芋ブリュレタルト（写真中央）

ペースト状にした焼き芋とマスカルポーネクリームを詰めたタルトに、カスタードを重ねてキャラメリゼ。仕上げに、たき火をイメージした胡麻のメレンゲをあしらいました。

洋風大学いも（写真右）

しっとりと仕上げた大学いもに、ホイップクリームとキャラメルソースを合わせ、洋風にアレンジしました。

■セイボリー



自家製ライ麦パンと栗のハーブディップ（写真手前）

香ばしい自家製ライ麦パンを、栗の甘みとハーブチーズの爽やかな酸味を合わせたディップソースでお楽しみいただけます。

栗ときのこのペンネゴルゴンゾーラ（写真奥）

コクのあるゴルゴンゾーラソースが、栗の甘みときのこの旨味を引き立てる秋らしい一品。

■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のみずみずしくジューシーな味わいを、たっぷりご堪能いただけます。

「DEK」店舗概要

表参道駅から徒歩4分の「グレースリア青山」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 グレースリア青山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および全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地への提案・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>）」および「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年には完全子会社としてレストラン事業を展開する株式会社 f.diningを設立。

2024年には、前身である「船昌商店」の創立から100周年を迎えました。

URL : <https://www.funasho-group.co.jp>