

【国産いちごなど旬のフルーツが彩るクリスマススイーツ】
老舗青果仲卸が手がけるレストラン「DEK」で
「クリスマスアフタヌーンティー」を開催（11/22～12/25）

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11月22日（土）から12月25日（木）の期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、旬の国産フルーツを贅沢に使用した「クリスマスアフタヌーンティー」を開催いたします。



甘く華やぐ、国産フルーツが主役のクリスマスアフタヌーンティー

創業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、国産いちごをはじめとする旬のフルーツをふんだんに使った、クリスマス限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。

6段スタンドを彩るのは、クリスマス気分を盛り上げる7種のスイーツと2種のセイボリー。

フレッシュないちごと自家製ジャム、ピスタチオクリームを合わせたブッシュ・ド・ノエルや、和栗本来の香りと濃厚な味わいを生かしたモンブランをはじめ、季節のフルーツの魅力を引き出したスイーツを多彩に取り揃えました。

セイボリーには、ブロッコリーとカリフラワーのやさしい甘みが広がる温かなポターージュや、オレンジの香りをまとった鴨のローストと柿のカナッペなど、冬の味覚を味わえ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「旬の国産フルーツの盛り合わせ」も。その時季ならではのフレッシュな味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。

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種類以上をご用意。お好みのドリンクとともに、季節の味覚をゆったりと堪能していただけます。

冬の旬を贅沢に取り入れたスイーツとセイボリーが織りなす「クリスマスアフタヌーンティー」。
青果のプロフェッショナルが手がける「DEK」ならではのこだわりを詰め込んだ、特別なティータイムをお届けいたします。

「クリスマスアフタヌーンティー」概要

店舗：「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間：2025年11月22日（土）から12月25日（木） ※前日12時までに要予約

提供時間：11:00～16:30（最終入店14:30）※12月平日は13:00～16:30（最終入店14:30）

料金：クリスマスアフタヌーンティー ¥7,000（税込）

クリスマス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 ¥8,500（税込）

ご予約：<https://dek.world>

内容：【スイーツ】いちごとピスタチオのブッシュ・ド・ノエル / いちごとキウイのミニパフェ / ほうれん草といちごのマカロン / クリスマスモンブラン / みかんコンポートとヨーグルトパンナコッタ / 金柑のタルトショコラ / ゆずカヌレ

【セイボリー】ブロッコリーとカリフラワーのポタージュ / 鴨のローストと柿のカナッペ

【フルーツ】旬の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 / 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



いちごとピスタチオのブッシュ・ド・ノエル（写真手前）

いちごの甘酸っぱさを生かした自家製ジャムとピスタチオクリームを、香ばしいピスタチオ生地で巻き上げたブッシュ・ド・ノエル。トップにフレッシュいちごを飾り、華やかなクリスマスカラーに仕上げました。

ほうれん草といちごのマカロン（写真奥）

ほうれん草パウダーで色づけした、やさしいグリーンのマカロン。中には自家製いちごジャムとチョコガナッシュを忍ばせ、見た目にも味わいにも季節感を添えました。



ゆずカヌレ（写真左）

外は香ばしくカリッと、中はしっとりなめらかに焼き上げたゆずのカヌレ。中央にゆずクリームを絞り、仕上げに削った皮をあしらった、ゆずの魅力を堪能できる一品です。

クリスマスモンブラン（写真右）

渋皮栗とマロンムース、生クリームの上から、なめらかなモンブランクリームをたっぷりと絞りました。和栗の豊かな香りとやさしい甘みが広がる、上品な味わいです。



みかんコンポートとヨーグルトパンナコッタ（写真左）

ヨーグルトのパンナコッタに、りんごとみかんのマーマレード、みかんのコンポートを重ねました。爽やかなヨーグルトとフルーティーな果実の酸味が調和した、さっぱりとした一品です。

いちごとキウイのミニパフェ（写真中央）

いちごジュレとホワイトパルサミコでマリネした国産キウイに、カスタードクリームやチョコクランブル、濃厚なピスタチオクリームを重ねたグラススイーツ。いちごとキウイの彩りが、クリスマス気分を高めます。

金柑のタルトショコラ（写真右）

濃厚なショコラタルトに、ほろ苦さと爽やかな酸味を持つ金柑のコンポートを合わせました。生クリームと金柑の皮をあしらひ、上品で奥行きのある味わいに仕上げています。

■セイボリー



鴨のローストと柿のカナッペ（写真手前）

フロマージュを塗ったバゲットに、鴨のローストと旬の柿をトッピング。オレンジで香りづけしたバルサミコグレイズを合わせ、フルーティーで深みのある味わいに仕上げました。

ブロッコリーとカリフラワーのポターージュ（写真奥）

旬のブロッコリーとカリフラワーの甘みと旨みを引き出した、二層仕立てのポターージュ。緑と白のコントラストが美しいクリスマスカラーの一品に、セミドライトマトを添えました。温かい状態でご提供いたします。

■旬の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>