

青果の魅力をフルコースで味わうレストラン『DEK DINING』 5月16日(火)「DEK 青山」2階にオープン

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、2023年5月16日(火)、表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の2階に、旬の青果を使用した料理をフルコースで提供する『DEK DINING』をオープンいたします。



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

株式会社 f.dining（エフダイニング）は、大田市場にて100年の歴史を迎える青果の老舗仲卸 株式会社 船昌が、本当の青果の美味しさをお届けする飲食店をプロデュースするため、2022年11月に設立しました。

旬の青果を最適な調理方法で提供することで、食を通じて消費者や生産者の皆様によりお役に立てるよう、新たな価値を提供するための一つとして、飲食事業の積極的な展開を目指しています。

2023年2月10日(金)、ブランド1号店として表参道駅徒歩4分の「グラスセリア青山」にオープンした「DEK（デック） 青山」は、2フロア構成で旬の青果を楽しめるレストラン。

同日にオープンした、青果の魅力をカジュアルに味わえる1階の「DEK KITCHEN（デック キッチン）」では、老舗仲卸のバイヤーが確かな目利きで選び抜いた青果をふんだんに使用したバラエティ豊かなメニューを提供し、連日多くのお客様にご来店いただいております。

今回オープンするのは、その時折の旬の青果を主役に、日本の四季をフルコースで味わえる2階の『DEK DINING（デック ダイニング）』。使用する青果は、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場から毎日取り寄せる旬の食材。「船旅で世界を回る」を料理コンセプトに、ジャンルにはこだわらず、それぞれの青果にとって最適な方法で調理し、本当に美味しい日本の青果の魅力を一皿一皿にのせてお伝えします。また、ソムリエが厳選した世界各国のワインも取りそろえており、お料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。シェフやソムリエ達が、旬の青果の美味しさを引き出すため日々研究した成果を、心がほっと温まるような一皿に仕上げ、コース仕立てでご提供いたします。

コース内容

『DEK DINING』の2種のディナーコースでは、「船旅で世界を回る」をテーマに、シェフと老舗仲卸のバイヤーが厳選して取り寄せた、こだわりの国産青果を軸としたジャンルレスな料理をご提供。

それぞれの青果の美味しさを最大限に引き出し、日本の青果の魅力を伝えるコース料理をお届けいたします。



15,000円コースイメージ

10,000円コース

《コース内容》全7品 ※5月16日～6月中旬予定

アミューズ「姫サザエ/マンゴー/佐藤錦」、前菜「蕪/鯖/キャビア」、サラダ「愛媛産 美生柑/鯛」、魚料理「栃木県産 クレソン/淡路産 玉ねぎ/平目/蛤/雲丹」、メイン「2色のアスパラガス/西洋わさび/仔牛」または「2色のアスパラガス/実山椒/阿波牛 (+2,000円)」、水菓子「季節の果物」、デザート「甘夏/シェーブル」

15,000円コース

《コース内容》全9品 ※5月16日～6月中旬予定

アミューズ「姫サザエ/空豆/枇杷/コラーゲン/佐藤錦」、前菜①「蕪/鯖/キャビア」、前菜②「レモン Gras/パクチー/仔羊」、サラダ「愛媛産 美生柑/鯛」、魚料理「栃木県産 クレソン/淡路産 玉ねぎ/平目/蛤/雲丹」、メイン「2色のアスパラガス/西洋わさび/仔牛」または「2色のアスパラガス/実山椒/阿波牛 (+1,200円)」、水菓子「季節の果物」、デザート①「甘夏/シェーブル」、デザート②「静岡県産 クラウンメロン/ミント/ライム/ホワイトチョコ」

※メニュー内容は一例です。その日おおすすめの食材によって内容が異なります。

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

■一部メニューのご紹介



アミューズ「**姫サザエ/空豆/枇杷/コラーゲン/佐藤錦**」

まずは、シェフの遊び心とこだわりを散りばめた、ひとくちサイズのアミューズでおもてなし。

15,000円コースは全5種盛り、10,000円コースは3種盛りでご提供いたします。

姫サザエ：魚の和出汁の旨味を含ませてシンプルに炊き上げた姫サザエに、自家製の柚子胡椒と茗荷の和風ピクルスをトッピングしました。

空豆：まるで本物の空豆のような、空豆のニョッキ。フレッシュの空豆をピューレにして、やさしく素材の風味を感じるニョッキに仕上げました。アメリカーナソースとお召し上がりいただけます。

枇杷：初夏の訪れを告げる果物、枇杷。枇杷の繊細なやさしい甘さと鴨肉のローストの塩味が絶妙です。

コラーゲン：鮮やかな緑色のキューブは、パセリのパン粉でコーティングしてサクッと揚げた温製パテ・ド・カンパーニュ風。口に入ると、豚足と香味野菜の旨味を凝縮したジュレがとろりとあふれ出します。

佐藤錦：自家製プリオッシュとフォアグラのテリーヌに合わせるのには、山形県産さくらんぼ「佐藤錦」。甘みと酸味のバランスがよいジューシーな佐藤錦の下に潜めたカシスソースが、佐藤錦のフレッシュな美味しさを際立たせます。



前菜「**蕪/鯖/キャビア**」

素材の旨味を閉じ込めるために一度素揚げして、お出汁でやさしく炊いた蕪は、蕪本来のやさしい甘さと滑らかな舌触りをお楽しみいただけます。上に添えた、キャビアの塩味がアクセントに。

鯖はラズベリービネガーで締めることで、甘酸っぱくフルーティーな風味をプラスしました。



魚料理「**栃木県産 クレソン/淡路産 玉ねぎ/平目/蛤/雲丹**」

やわらかくふんわりとソテーした平目と合わせるのには、淡路産玉ねぎのピューレ。時間をかけてじっくりとやさしく火を通すことで、玉ねぎの本来の甘さを最大限に引き出しました。

クレソンと蛤をはじめとする貝のお出汁を合わせた、鮮やかな緑色のソースをかけてお召し上がりいただけます。クレソン独特の苦みの中に感じる旨味と、玉ねぎの甘み。それぞれをお楽しみいただいた後、混ぜ合わせてお召し上がりいただくことで、二段階の変化が楽しめる一皿です。



メイン「**2色のアスパラガス/西洋わさび/仔牛**」

メインは柔らかかできめ細かな仔牛フィレ肉のローストとアスパラガス。

食感を残すようにソテーした2色のアスパラガスには、土に見立てたアーモンドパウダーを添えて、大地の力強さを表現しました。

アスパラガスを焼いた際に香るナッツのような香りと、アーモンドパウダーの香ばしい風味が相性のいい一品です。

※10,000円コースは+2,000円、15,000円コースは+1,200円で、徳島県産黒毛和牛「阿波牛」を使用した「2色のアスパラガス/実山椒/阿波牛」にアップグレードいただけます。

『DEK DINING』の店舗デザイン



旬の青果の魅力や、美味しさを伝える場所として設計された「DEK 青山」は、カジュアルな『DEK KITCHEN』を路面からフラットに続く1階に、フルコースを楽しめる『DEK DINING』をゆったりとくつろげる2階に構えています。

『DEK DINING』は、甲板が由来の「DEK」にちなんで、クルーズダイニング＝船卓を意識した木の創りに。床のデッキはもちろんのこと、壁や天井、建具や家具も、気鋭の建材メーカー「TIMBER CREW」が手がけた、国内でハンドメイド加工された木材を使用しました。船室を思わせる丸窓、そして木のぬくもりに囲まれた落ち着いた空間で、非日常的な時間をお過ごしいただけます。

入り口にはワインセラーを配置し、世界各国から厳選したワインがお客様をお迎えいたします。

さらに、中央に設けたシェフズキッチンからは、青果を中心に食の魅力伝えるシェフ達が各食卓へおもてなし。店の骨格であるシェフズキッチンには、サンフランシスコまで足を運んで選び抜いた、ハンドメイドで焼き上げたこだわりのセラミックタイル「HEATH CERAIMICS」のタイルを施し、キッチンに存在感を持たせています。

上質なくつろぎの空間、キッチンから届くシェフが丹精込めて作る料理の香りと味わい、そしてワインの心地よい口あたりが特別なひとときを演出いたします。

また、6名様までご利用可能な個室と、8名様までご利用可能な半個室を完備。プライベートなお集まりなど、多岐にわたりご利用いただけます。



個室(最大6名)



半個室(最大8名)



ワインセラー

2階『DEK DINING』店舗概要

店名 : DEK 青山『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2F
電話番号 : 03-6803-8507
営業時間 : 平日 18:00～22:00【1部】18:00～【2部】19:00～【3部】20:00～
土日祝 17:00～21:00【1部】17:00～【2部】18:00～【3部】19:00～
※3部制。要予約
店休日 : なし
席数 : 42席 (ホール席28席、個室6席、半個室8席)
坪数 : 35.57坪
URL : <https://dek.world>
Instagram : https://www.instagram.com/dek_aoyama/
開店日 : 2023年5月16日(火)



ロゴデザイン : 平林奈緒美

1階『DEK KITCHEN』店舗概要

2023年2月にオープンした『DEK KITCHEN』では、家族や友人、また、お一人でも気軽にこだわりの青果をお楽しみいただけます。フルオープンで一体感のあるテラス席や、清潔感のあるタイルが印象的なアイランドキッチンが明るく開放的な空間を演出。新鮮な食材ならではの素材の味を活かした「DEKサラダ」やスイーツ、パスタなど、カジュアルにお楽しみいただけるラインアップを提供しています。

店名 : DEK 青山『DEK KITCHEN』
店舗住所 : 東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山1F
電話番号 : 03-6803-8507
営業時間 : 平日 9:00～22:00(LO.21:30)
土日祝 8:00～21:00(LO.20:30)
店休日 : なし
席数 : 52席 (店内33席、テラス 15席、外カウンター4席)
坪数 : 38.0坪
URL : <https://dek.world>
Instagram : https://www.instagram.com/dek_aoyama/
開店日 : 2023年2月10日(金)



「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』



「DEK 青山」外観

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、旬の青果の美味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
U R L : <https://www.f dining.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/>) 」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。

U R L : <https://www.funasho-group.co.jp>