

【甘くとろける宮崎県産完熟マンゴーのスイーツ&セイボリー】 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK」で 「宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー」を開催（5/8～6/30）

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、2026年5月8日（金）から6月30日（火）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、宮崎県産完熟マンゴーを贅沢に味わえる「宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー」を提供いたします。



■ 完熟マンゴーならではの芳醇な香りと濃厚な甘みを楽しむティータイム

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、フルーツのプロとパティシエが厳選した宮崎県産完熟マンゴーを使用した、期間限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。

香り高く濃厚な甘みと、ジューシーでとろけるような食感が魅力の宮崎県産完熟マンゴー。

マンゴーは樹から離れる瞬間が最もおいしいとされており、自然落下するまで樹上で熟成させた宮崎県産マンゴーは、味・香り・食感すべてを兼ね備えた極上の味わいが楽しめます。

当アフタヌーンティーでは、そんな宮崎県産完熟マンゴーを贅沢に使用。

ココナッツミルクのなめらかなブランマンジェに、完熟マンゴーの果肉とソースを合わせた「マンゴーココナッツプリン」や、コクのあるカスタードクリームと完熟マンゴーの「マンゴーライムケーキ」など、この季節ならではの味わいをご用意しました。

さらに、ローストビーフに完熟マンゴーを合わせた「ローストビーフとマンゴーのタルタル」など、スイーツはもちろん、セイボリーに至るまで、すべてのメニューにマンゴーを使用したマンゴーづくしのラインアップをお楽しみいただけます。

さらに、厳選した旬のトロピカルフルーツをフレッシュで楽しめる、国産トロピカルフルーツの盛り合わせもご用意。

ドリンクは、紅茶やコーヒーなどのカフェメニューに加え、旬のフルーツを使用した自家製フルーツビネガーソーダなど、10種類以上のメニューからお好みに合わせてお楽しみいただけます。

青果仲卸ならではの目利きで選び抜いた素材の魅力を生かした、DEKならではのアフタヌーンティーで、トロピカルで華やかな初夏のティータイムをお届けいたします。

■ 完熟マンゴーの魅力を引き立てる、華やかなスイーツセレクション



バイナップルマンゴーパウンドケーキ (写真手前)

沖縄県産スナックパンを香ばしくソテーし、セミドライマンゴーを混ぜ込んだパウンドケーキをしっとり焼き上げました。仕上げにマンゴーピューレの糖衣をまわせ、果実味豊かな味わいに仕立てました。

マンゴーダックワーズ (写真奥)

マンゴーとパッションフルーツのバタークリームに、パッションフルーツゼリーを重ね、アーモンド香るダックワーズ生地でサンドしました。南国果実の爽やかな甘酸っぱさと、ふんわり軽やかな食感をお楽しみいただけます。



紅茶アプリコットスコーン マンゴージャム (写真手前)

アールグレイの茶葉とアプリコットを練り込んだ、香り豊かなスコーン。別添えの自家製マンゴージャムを合わせ、豊かな風味とフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

マンゴーココナッツプリン (写真奥)

ココナッツミルクのなめらかなブランマンジェに、完熟マンゴーの果肉とソースを贅沢に重ねました。ミルクィなコクと、完熟マンゴーのみずみずしくトロピカルな味わいが広がる、季節感あふれる一品です。



マンゴーライムケーキ (写真左)

ライムをほんのり効かせたアーモンド生地に、なめらかなカスタードクリームと完熟マンゴーをたっぷり重ねました。爽やかなライムの香りが、完熟マンゴーの濃厚な甘みを引き立てます。

マンゴーバターケーキ (写真右)

軽やかなマンゴーバタークリームに、みずみずしいオレンジゼリーと、アーモンド香る生地を重ねました。果実の爽やかな酸味と香りが、後味まで心地よく広がります。

マンゴーヴェリーヌ (写真奥)

ジャスミンティーが華やかに香るゼリーに、完熟マンゴーを合わせたグラススイーツ。中にはマンゴーとカシスのムースを閉じ込め、華やかな香りとフルーティーな味わいが重なり合う一品に仕上げました。

■ マンゴーの芳醇な甘みと香りを生かしたセイボリー



宮崎県産よかもよか卵のフラン マンゴー添え (写真左)

コク深い味わいの「宮崎県産よかもよか卵」を使用した、冷製の洋風茶碗蒸し。旨みたっぷりの海老のジュレを重ね、レモンが爽やかに香る完熟マンゴーと、ぷりっとした海老を添えました。

ローストビーフとマンゴーのタルタル (写真右)

サクサクとしたクリスピーなピザ生地に、しっとり焼き上げたローストビーフと、自家製粒マスタードを合わせたタルタルを重ね、完熟マンゴーを添えました。ローストビーフの旨みと、完熟マンゴーの豊かな甘みが引き立て合います。

■ 甘みずみずしい、旬の国産トロピカルフルーツをフレッシュで



フルーツにこだわる「DEK」では、「旬の国産フルーツそのものおいしさを伝えたい」という思いのもと、アフタヌーンティーでも厳選したフレッシュフルーツをご提供しています。

今回は、その時季におすすめの国産トロピカルフルーツを盛り合わせをご用意。フレッシュならではのみずみずしさとともに、それぞれのフルーツが持つ個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。

「宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2026年5月8日（金）から6月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 : 宮崎完熟マンゴーアフタヌーンティー ¥7,000（税込）

宮崎完熟マンゴー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】マンゴーココナッツプリン / マンゴーバターケーキ / 紅茶アプリコットスコーン マンゴージャム /
パイナップルマンゴーパウンドケーキ / マンゴーライムケーキ / マンゴーヴェリーヌ / マンゴーダックワーズ

【セイボリー】ローストビーフとマンゴーのタルタル / 宮崎県産よかもよか卵のフラン マンゴー添え

【旬の国産フルーツ】国産トロピカルフルーツ盛り合わせ

【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 / ほうじ茶 / ジンジャーエール

※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。

「DEK」店舗概要

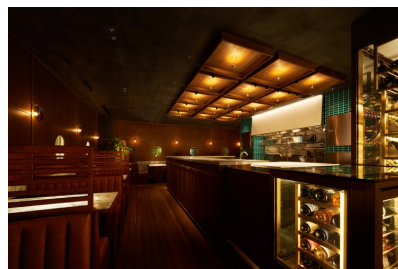
表参道駅から徒歩4分の「グラッセリア青山」内に位置する、旬の国産青果のおいしさを伝えるレストラン「DEK」。
東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場を拠点とし、創業100周年を迎えた青果の老舗仲卸 株式会社船昌が、「春夏秋冬おいしい青果が身近にあふれる暮らし」を目指し、プロデュースするレストランです。

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>



■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>