

【甘くてジューシーな国産桃づくしのスイーツ&セイボリー】
青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK」で
「国産桃アフタヌーンティー」を開催（7/2～8/31）

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7月2日（木）から8月31日（月）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、華やかな香りとジューシーでとろける甘みに包まれる「国産桃アフタヌーンティー」を提供いたします。



■ 旬の国産桃の香りと甘みを堪能する、桃づくしのティータイム

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、フルーツのプロが日本各地より厳選した国産桃を使用した、期間限定のアフタヌーンティーを提供いたします。

桃は、旬の産地や品種がリレー形式で次々と移り変わるフルーツです。フルーツを熟知する青果の老舗仲卸がプロデュースするレストランだからこそ、確かな目利きでその時期にもっともおいしい桃を厳選し、その魅力を最大限に引き出したメニューをご用意しました。

6段のスタンドを華やかに彩るのは、7種のスイーツと2種のセイボリー。

桃の芳醇な香りとやさしい甘みが口いっぱいに広がる「桃とライチのムース」や、みずみずしいフレッシュな桃と甘酸っぱい木苺を合わせた「桃のプチシュー」など、桃の魅力を生かしたバラエティ豊かなスイーツの数々をご堪能いただけます。

さらに、バターとはちみつをたっぷり塗ったトーストに桃とブラータチーズをのせた「桃とブラータチーズのハニートースト」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桃を使用。桃の魅力を味わい尽くすラインアップでお届けいたします。

また、厳選した旬のフレッシュフルーツを盛り合わせでご提供するのも、DEKならではの魅力です。

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好きなだけ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、桃の華やかな香りとジューシーな甘みに包まれる、夏ならではのティータイムをご提案いたします。

■ 国産桃の魅力を引き立てる、華やかなスイーツセレクション



桃のパウンドケーキ（写真左手前）

セミドライの桃を忍ばせてしっとり焼き上げたパウンドケーキ。桃の糖衣とピスタチオ、金粉をあしらい、上品な味わいに仕上げました。

桃とライチのムース（写真右手前）

桃の香りとやさしい甘みが広がるなめらかなムースに、みずみずしいライチのジュレを重ねました。仕上げに食用バラをあしらった華やかな一品です。

桃のプチシュー（写真左奥）

フレッシュな桃とココのあるカスタードクリーム、生クリームを詰めたシュークリーム。甘酸っぱい木苺が味わいのアクセントに。

桃とローズヒップティーのスコーン（写真右奥）

ローズヒップとハイビスカスを練り込んだスコーン生地、セミドライの桃を合わせました。桃の自家製コンフィチュールを添えて提供いたします。



桃とレモンガラスのゼリー（写真左）

桃のスープに、さっぱりとしたライムのブランマンジェとレモンガラスのゼリーを重ねました。爽やかな香りが口いっぱいに広がります。

桃のケーキタルト（写真中央）

紅茶香るアーモンド生地をタルト仕立てにし、桃のゼリーと、桃と木苺のクリームを重ねました。果実のフルーティーな香りを楽しむ一品です。

桃のグラスショートケーキ（写真右）

桃のマリネとバニラ香る生クリーム、ふんわりとしたスポンジ生地を重ねたグラス仕立てのショートケーキ。甘酸っぱい木苺のコンフィチュールが味わいを引き締めます。

■ 国産桃の甘みを生かした、こだわりのセイボリー



桃とブラータチーズのハニートースト（写真手前）

バターとはちみつをたっぷり塗って香ばしく焼き上げたトーストに、フレッシュな桃とブラータチーズを合わせました。ブラータチーズのほどよい塩味が、桃のやさしい甘みを引き立てます。

桃と生ハムのカッペリーニ（写真奥）

ジューシーで香り豊かな桃のソースを絡めた冷製カッペリーニ。フレッシュな桃と生ハムを添え、桃の甘みと生ハムの塩味が調和する一皿に仕上げました。暑い季節にぴったりな、涼やかでフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

■ 甘くみずみずしい、旬の国産フルーツをフレッシュで



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やセイボリー、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「旬の国産フルーツの盛り合わせ」でお楽しみいただけます。

「国産桃アフタヌーンティー」概要

店舗 : 「DEK」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2026年7月2日(木) から8月31日(月) ※前日12時までには要予約

提供時間 : 11:00~16:30 (最終入店14:30)

料金 : 国産桃アフタヌーンティー ¥7,000 (税込)

国産桃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】桃とライチのムース / 桃のパウンドケーキ / 桃とローズヒップティーのスコーン / 桃のプチシュー / 桃とレモンガラスのゼリー / 桃のケーキタルト / 桃のグラスショートケーキ

【セイボリー】桃とブラータチーズのハニートースト / 桃と生ハムのカップペリーニ

【フレッシュフルーツ】旬の国産フルーツの盛り合わせ

【ドリンク(飲み放題)】自家製フルーツビネガードリンク(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

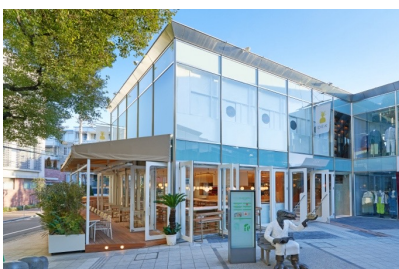
席数 : 『DEK KITCHEN』52席(店内33席、テラス15席、外カウンター4席)

『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>

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>