

【秋の味覚を堪能するスイーツ&セイボリー】  
青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK」で

「実りの秋のアフタヌーンティー ～芋・栗・かぼちゃ～」を開催（10/2～11/15）

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10月2日（金）から11月15日（日）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、芋・栗・かぼちゃなど秋の味覚を贅沢に味わう「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、芋・栗・かぼちゃをはじめとする旬の食材を取り入れた、期間限定のアフタヌーンティーを提供いたします。

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。

栗スイーツには、和栗の繊細な香りとほっくりとした甘みを味わう「和栗のモンブラン」や、フランス産マロンに福岡県産いちじく「とよみつひめ」を合わせた「フランス産マロンといちじくのグラスモンブラン」などが登場。和栗とフランス産マロン、それぞれの味わいを食べ比べていただけます。

さらに、ほろ苦いカラメルが茨城県産「べにはるか」の甘みを引き立てる「さつまいものクレームブリュレ」や、北海道産「えびすかぼちゃ」のやさしい甘みと香ばしい胡麻を合わせた「かぼちゃと胡麻の最中」など、芋・栗・かぼちゃの個性を生かした多彩なスイーツを取り揃えました。

セイボリーには、ジャガイモとベーコンをミルフィーユ仕立てにした「トリュフ香るジャガイモのテリーヌ」など、季節の食材を取り入れた2品をご用意しました。

また、青果仲卸ならではの目利きで仕入れた国産フルーツを、食べ頃の「適熟」の状態を提供する「国産フルーツの盛り合わせ」も。その時季においしい厳選フルーツを味わえるのも、「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、季節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を飲み放題で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、季節の恵みを贅沢に味わうアフタヌーンティーをお届けいたします。

## ■芋・栗・かぼちゃなど、秋の恵みを味わうスイーツセレクション



### さつまいものパイ包み（写真左奥）

茨城県産さつまいも「べにはるか」のクリームと甘露煮を包み、サクッと香ばしく焼き上げました。「べにはるか」のしっとりとした甘みと、バター風味が広がります。

### フランス産マロンと洋梨のムース（写真右奥）

アーモンド香るフランス伝統の焼菓子「パン・ド・ジェヌ」に、香り高いフランス産マロンのムース、山形県産「ラ・フランス」のコンポートと洋梨のゼリーを重ねました。栗のコクと洋梨の芳醇な香りが調和した一品です。

### かぼちゃプリン（写真手前）

北海道産「えびすかぼちゃ」の濃厚な甘みを生かした、なめらかなプリン。かぼちゃの甘露煮とメープルシロップを重ね、コク深い味わいに仕上げました。



### 和栗のモンブラン（写真左奥）

熊本県産和栗を贅沢に使用したモンブラン。ふんわりとしたスポンジ生地を生クリームと栗の甘露煮を重ね、和栗クリームをたっぷり絞りました。和栗ならではの繊細な香りと、ほっくりとした甘みが広がります。

### フランス産マロンといちじくのグラスモンブラン（写真右奥）

フランス産マロンのクリームと、福岡県産いちじく「とよみつひめ」、ライム香る生クリーム、カスタードクリーム、カシスクリームを重ねたグラス仕立てのモンブラン。マロンのまろやかなコクに、果実の爽やかな甘酸っぱさを合わせました。

### かぼちゃと胡麻の最中（写真手前）

北海道産「えびすかぼちゃ」のやさしい甘みを生かしたクリームに、香ばしい胡麻のプリアネを合わせました。かぼちゃの種が食感のアクセントに。

### さつまいものクリームブリュレ（写真右手前）

茨城県産「べにはるか」の甘みを生かした、濃厚で口どけのよいクリームブリュレ。表面をキャラメリゼし、カリッとした食感とほろ苦いカラメルが、さつまいもの甘みを引き立てます。

## ■秋の味覚を取り入れた、こだわりのセイボリー



### ブラータチーズと秋の味覚（写真奥）

ホクホクに蒸した「なると金時」を香ばしく揚げ、ブラータチーズとフレッシュな柿を重ね、はちみつとレモンを合わせました。仕上げにほうじ茶パウダーを振りかけた、秋らしい一品です。

### トリュフ香るジャガイモのテリーヌ（写真手前）

ジャガイモとベーコン、卵を重ねたミルフィーユ仕立てのテリーヌ。ジャガイモの甘みを、ベーコンのほどよい塩味が引き立てます。サワークリームの爽やかな酸味と、トリュフの芳醇な香りがアクセントになった一品です。

## ■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。

## 「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 : 2026年10月2日（金）から11月15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〜 ¥7,000（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 ¥8,500（税込）
- ご予約 : <https://dek.world>
- 内容 : 【スイーツ】和栗のモンブラン / フランス産マロンといちじくのグラスモンブラン / フランス産マロンと洋梨のムース / さつまいものパイ包み / さつまいものクレームブリュレ / かぼちゃと胡麻の最中 / かぼちゃプリン
- 【セイボリー】トリュフ香るジャガイモのテリーヌ / プラータチーズと秋の味覚
- 【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ソーダ（季節のフルーツ各種） / アイスコーヒー / ホットコーヒー / カフェラテ / アイスラテ / 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 / カモミールミント / ホワイトオーチャード / オレンジリボス / 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。※仕入れ状況により、野菜やフルーツの品種・産地が変更となる場合がございます。

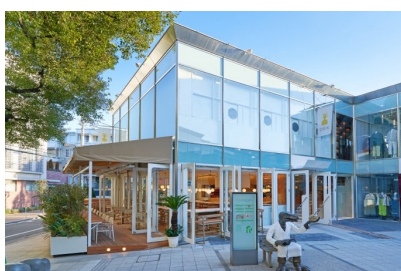
## 「DEK」店舗概要

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/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)  
『DEK DINING』[https://www.instagram.com/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>）」「Seika Amazon店（<https://www.amazon.co.jp/stores/Seika-Japanese-made/page/996F261C-E910-4E6A-94D1-5572285C943F>）」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>