Press Release

2026年11月2日
株式会社 f.dining

【いちごや紅まどんなを贅沢に使用した、華やかなクリスマススイーツ】
青果の老舗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（11/17～12/27）

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11月17日（火）から12月27日（日）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、旬の国産フルーツを使用した華やかなクリスマススイーツが楽しめる「クリスマスアフタヌーンティー」を開催いたします。



■旬の国産フルーツが彩る、クリスマス限定のアフタヌーンティー

創業100年以上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、旬の国産フルーツを贅沢に使用した、クリスマス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、クリスマスをイメージした華やかなスイーツと、遊び心あふれる2種のセイボリー。

スイーツには、甘酸っぱい国産いちごにベルガモット香るマスカルポーネクリームを重ねた「いちごとマスカルポーネのミニパフェ」や、香ばしくキャラメルソテーしたりんごをバニラムースで包んだ、オーナメントモチーフの「キャラメルりんごのオーナメントボール」が登場。さらに、とろけるような甘みが特長の高級柑橘「紅まどんな」を使用した「紅まどんなと蜂蜜のヴェリーヌ」など、冬のフルーツのおいしさを生かしたスイーツを取り揃えました。
セイボリーには、じっくり煮込んだ牛ほほ肉をパイ生地で包み、香ばしく焼き上げた「牛ほほ肉のパイ包み焼き」や、ソフトクリームに見立てた「紫芋のポテトサラダ ソフトクリーム仕立て」の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厳選した旬の国産フルーツを、食べ頃の「適熟」の状態で提供する「国産フルーツの盛り合わせ」も。季節のフルーツそのもののみずみずしいおいしさをご堪能いただけます。
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。

旬のフルーツと華やかなスイーツが織りなす、クリスマスだけの特別なひとときをお届けいたします。

メニュー内容詳細

■クリスマスの世界観を表現した、華やかなスイーツセレクション



紅まどんなと蜂蜜のヴェリーヌ（写真左奥）

とろけるような甘みが特長の高級柑橘「紅まどんな」を、なめらかなブランマンジェと蜂蜜香るジュレとともに。柑橘のみずみずしさと蜂蜜のやさしい風味が広がる、爽やかなグラスデザートです。

木いちごのマカロン（写真右奥）

木いちごのバタークリームと甘酸っぱいジャムをサンドしたマカロン。濃厚なクリームと木いちごのフルーティーな味わいが調和する、サンタクロースの衣装をモチーフにした愛らしい一品です。

スペキュロスのスノーボール（写真手前）

ベルギーの伝統菓子「スペキュロス」をイメージしたスノーボールクッキー。口の中でほろりとほどける食感と、ふんわり広がるスパイスの香りをお楽しみいただけます。



キャラメルりんごのオーナメントボール（写真左）

クリスマスオーナメントをかたどったバニラムース。中にはキャラメルソテーしたりんごと、くるみのスポンジ生地を忍ばせました。りんごの甘酸っぱさとキャラメルの香ばしさ、バニラのやさしい甘みが広がります。

いちごとマスカルポーネのミニパフェ（写真奥）

フレッシュないちごと自家製コンフィチュールに、ベルガモット香るマスカルポーネクリームを合わせたミニパフェ。いちごのみずみずしい甘酸っぱさと、柑橘の爽やかな香りが調和します。

いちごとピスタチオのクリスマスリースタルト（写真手前）

クリスマスリースをイメージした華やかなタルト。ピスタチオのアーモンドクリームとムースの濃厚なコクを、いちごのみずみずしい甘酸っぱさが引き立てます。

ミニブッシュ・ド・ノエル（写真右）

クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル」を可愛らしいミニサイズに。しっとりとしたショコラ生地と口どけのよいクリームに、フランボワーズの甘酸っぱさがアクセントを添えます。

■遊び心と贅沢な味わいを詰め込んだ、2種のセイボリー



紫芋のポテトサラダ ソフトクリーム仕立て（写真奥）

ソフトクリームのような見た目が目を引く、遊び心あふれる一品。紫芋のほっくりとした甘みを生かしたポテトサラダを、アイスコーンに盛り込みました。

牛ほほ肉のパイ包み焼き（写真手前）

じっくり煮込んだ牛ほほ肉の赤ワイン煮込みを、きのこのペーストとほうれん草とともにパイで包み、香ばしく焼き上げました。スポイトに入った赤ワインソースを注いでお召し上がりいただく、特別感のある一品です。

■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。

「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：2026年11月17日（火）から12月27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　　：クリスマスアフタヌーンティー　¥8,000（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　¥9,500（税込）
ご予約　：https://dek.world
内容　　：【スイーツ】いちごとピスタチオのクリスマスリースタルト / ミニブッシュ・ド・ノエル / 木いちごのマカロン /
いちごとマスカルポーネのミニパフェ / キャラメルりんごのオーナメントボール / 紅まどんなと蜂蜜のヴェリーヌ /
スペキュロスのスノーボール

【セイボリー】牛ほほ肉のパイ包み焼き / 紫芋のポテトサラダ ソフトクリーム仕立て

【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 / ブラックアイスティー / 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 / オレンジルイボス / 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。※仕入れ状況によりメニュー内容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/
　　『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