Press Release

2026年11月16日
株式会社 f.dining

# 【国産青果と厳選食材で彩る、特別なクリスマス】
# 表参道「DEK」が贈る、クリスマス限定のランチ＆ディナー
# ～ご自宅で楽しめる3段のパーティーボックスも新登場～

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12月1日（火）から26日（土）までの期間、表参道駅すぐのレストラン「DEK」にて、旬の国産フルーツや野菜と厳選食材を使用したクリスマス限定メニューを提供いたします。



**■気軽なディナーから贅沢なフルコース、テイクアウトまで。多彩なクリスマスメニュー**

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）」では、クリスマスシーズンに合わせて、1階「DEK KITCHEN（デック キッチン）」と2階「DEK DINING（デック ダイニング）」で、それぞれ異なるスタイルの限定メニューをご用意しました。

1階「DEK KITCHEN」では、国産鶏の骨付きローストチキンをメインに、旬のフルーツや冬野菜を取り入れたシェアディナーコースを提供。12月19日（土）から25日（金）までは、オマール海老を丸ごと1尾使用したパスタが登場する、スペシャルコースをお楽しみいただけます。

一方、2階「DEK DINING」では、クリスマスランチに加え、キャビアやトリュフ、北海道産あか牛などの厳選食材と国産青果を組み合わせた、特別なディナーコースをご用意。旬の洋梨「ル・レクチェ」を使用したデザートなど、青果仲卸ならではのこだわりを随所に取り入れました。

さらに今年は、ご自宅でのクリスマスパーティーにぴったりな、テイクアウト限定の「クリスマスパーティーボックス」が新登場。ローストチキンをはじめ、彩り豊かなオードブルやフルーツを詰め合わせた、3段仕立ての特別なメニューです。

ご家族やご友人とのカジュアルなディナーから、大切な方と過ごす特別な夜、ご自宅でのパーティーまで。さまざまなシーンに合わせて、DEKならではのクリスマスの味わいをお届けいたします。

## 1階「DEK KITCHEN」 国産鶏の骨付きローストチキンを囲む、クリスマスシェアディナー

12月1日（火）から25日（金）までの期間、1階「DEK KITCHEN」では、旬の国産青果を取り入れた2種類のクリスマスシェアディナーコースを提供いたします。

国産いちごとブラータチーズを合わせた華やかな前菜や、冬野菜とともに香ばしくジューシーに焼き上げた国産鶏の骨付きローストチキンなど、クリスマス気分を盛り上げる料理をご用意。12月19日（土）から25日（金）までのスペシャルコースでは、オマール海老を丸ごと1尾使用した贅沢なトマトクリームパスタも登場します。大切な方と料理をシェアしながら、心温まるクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

### 【12/1（火）～18（金）】クリスマス シェアディナーコース



**【メニュー内容】**

■前菜「国産いちごとブラータチーズ」

■スープ「トリュフ香るマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て」

■パスタ「濃厚トマトクリームのリングイネパスタ　ハーブサラダ添え」

■メイン「国産鶏の骨付きローストチキン　冬野菜とともに」

■デザート「2種のりんごのタルト　ヨーグルトアイス添え」

自家製ブリオッシュ

**【クリスマス シェアディナーコース 概要】**

提供期間　：2026年12月1日（火）～18日（金）

提供時間　：平日 17:00～19:30（L.O.）

　　土日 17:00～19:00（L.O.）

料金　　：1名様　6,000円（税込）

※前日12時までに要予約。

※ご予約は2名様～4名様にて承っております。

※写真は2名様分のイメージです。

### 【12/19（土）～25（金）】クリスマス スペシャルシェアディナーコース



**【メニュー内容】**

■乾杯ドリンク「いちごビネガーソーダ」または「ノンアルコールロゼワイン（+1,000円）」

■前菜「国産いちごとブラータチーズ」

■スープ「トリュフ香るマッシュルームのポタージュ　カプチーノ仕立て」

■パスタ「カナダ産オマール海老のトマトクリームのリングイネパスタ　ハーブサラダ添え」

■メイン「国産鶏の骨付きローストチキン　冬野菜とともに」

■デザート「2種のりんごのタルト　ヨーグルトアイス添え」

自家製ブリオッシュ

**【クリスマス スペシャルシェアディナーコース 概要】**

提供期間　：2026年12月19日（土）～25日（金）

提供時間　：平日 17:00～19:30（L.O.）

　　土日 17:00～19:00（L.O.）

料金　　：1名様　8,000円（税込）

※前日12時までに要予約。

※ご予約は2名様でのみ承っております。

※写真は2名様分のイメージです。

## 2階「DEK DINING」 旬の国産青果と厳選食材を味わう、クリスマスランチ

落ち着いた空間が広がる2階「DEK DINING」では、12月1日（火）から25日（金）までの平日限定で、2種類のクリスマスランチコースを提供いたします。

12月1日（火）から18日（金）までは、旬の青果を使用した前菜3種の盛り合わせや、冬野菜を添えたローストチキン、洋梨「ル・レクチェ」のパリブレストを楽しめるコースをご用意。

12月21日（月）から25日（金）までは、キャビアを添えた帆立と甘海老のタルタルや、きのこのペーストとちりめんキャベツで包んで焼き上げた北海道産あか牛など、厳選食材を使用したスペシャルランチコースが登場します。クリスマスならではの華やかな料理とともに、特別なランチタイムをお過ごしいただけます。

### 【12/1（火）～18（金）】クリスマス ランチコース



**【メニュー内容】**

■前菜「本日のおすすめ前菜3種盛り合わせ」

■メイン「骨付きローストチキン　冬野菜とともに」

■デザート「ル・レクチェのパリブレスト」

自家製ブリオッシュ

コーヒー または 紅茶付き

**【クリスマス ランチコース 概要】**

提供期間　：2026年12月1日（火）～18日（金）平日限定

提供時間　：11:00～13:00（L.O.）

料金　　：4,000円（税込）

※前日12時までに要予約

### 【12/21（月）～25（金）】クリスマス スペシャルランチコース



**【メニュー内容】**

■前菜「帆立と甘海老のタルタル 蕪と紅くるりのサラダ　キャビア添え」

■メイン「北海道産あか牛のちりめんキャベツ包み　冬野菜のブーケ」

■デザート「ル・レクチェのパリブレスト」

自家製ブリオッシュ

コーヒー または 紅茶付き

**【クリスマス スペシャルランチコース 概要】**

提供期間　：2026年12月21日（月）～25日（金）

提供時間　：11:00～13:00（L.O.）

料金　　：6,000円（税込）

※前日12時までに要予約

## 2階「DEK DINING」 北海道産あか牛・キャビア・トリュフを堪能する、クリスマススペシャルディナー

2階「DEK DINING」では、12月19日（土）・20日（日）・23日（水）から25日（金）の5日間限定で、厳選食材と旬の国産青果を組み合わせたクリスマススペシャルディナーコースを提供いたします。
国産いちごとブラータチーズのハニートーストをはじめ、キャビアを添えた帆立と甘海老のタルタル、トリュフ香る天然平目の魚料理など、特別な夜にふさわしい全6品をご用意。メインには、赤身の豊かな旨みが魅力の北海道産あか牛を、きのこのペーストとちりめんキャベツで包んで香ばしく焼き上げた一皿をお楽しみいただけます。旬の味覚と豪華食材が織りなすフルコースで、心に残るクリスマスのひとときをお届けいたします。



### 【12/19（土）～25（金）】クリスマス スペシャルディナーコース

**【メニュー内容】**

■アミューズ「国産いちごとブラータチーズのハニートースト」
■前菜１「帆立と甘海老のタルタル　蕪と紅くるりのサラダ キャビア添え」
■前菜２「ズワイガニのフラン　カリフラワーとアメリケーヌ」
■魚料理「天然平目　根セロリとトリュフの鱗仕立て　ラディッシュのコンフィ」
■メイン「北海道産あか牛のちりめんキャベツ包み　冬野菜のブーケ」
■デザート「ル・レクチェのパリブレスト」

自家製ブリオッシュ
コーヒー または 紅茶付き

**【クリスマス スペシャルディナーコース 概要】**
提供期間　：2026年12月19日(土)、20日(日)、23日(水)～25日(金)
提供時間　：18:00～19:00（L.O.）
料金　　：15,000円（税込）
※2日前10時までに要予約

## 【新登場】ご自宅のクリスマスを彩る「クリスマスパーティーボックス」

12月12日（土）から26日（土）までの期間、テイクアウト限定の「クリスマスパーティーボックス」を販売いたします。
自家製ダレにじっくり漬け込み、ジューシーに焼き上げたローストチキンをはじめ、ジャンボマッシュルームとさつまいものキッシュ、国産いちごとブラータチーズなど、多彩な料理をご用意。青果仲卸ならではの目利きで厳選したフルーツの盛り合わせも楽しめる、彩り豊かな3段仕立てです。
ご家族やご友人と囲むクリスマスの食卓にぴったりな、3～4名様向けのパーティーボックスです。



### 【12/12（土）～26（土）】クリスマスパーティーボックス

**【メニュー内容】**

■1段目｜オードブル
ジャンボマッシュルームとさつまいものキッシュ / 旬野菜のピクルス / きのこのマリネ / サーモンのマリネ / 魚介のムース / ソフトシェルシュリンプのケイジャンフリット / パテ・ド・カンパーニュ
■2段目｜メイン
骨付きローストチキン / 彩り野菜のグリル / ポテトフライ
■3段目｜フルーツ＆パン
季節のフルーツの盛り合わせ / 国産いちごとブラータチーズ / 自家製ブリオッシュ / かぼちゃのフムス

**【クリスマスパーティーボックス 概要】**
提供期間　：2026年12月12日（土）～26日（土）
料金　　：12,000円（税込）/3～4名様用
※2日前10時までに要予約（事前決済限定）。

※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。※写真はイメージです。

## 「DEK 青山」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

## 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