

## 青果の老舗仲卸が手がけるレストラン「DEK 青山」に 厳選したフルーツが華やかに彩る、秋のアフタヌーンティーが新登場

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、9月17日(日)より表参道駅近くの青果レストラン「DEK 青山」の2階「DEK DINING」にて、厳選した秋の国産フルーツを主役としたアフタヌーンティーの提供を開始いたします。



2023年2月10日(金)、ブランド1号店として表参道駅徒歩4分の「グラッセリア青山」にオープンした「DEK（デック） 青山」は、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場にて、100年の歴史を迎える青果の老舗仲卸 株式会社 船昌が、青果の本当の美味しさをお届けするためにプロデュースするレストランです。

「DEK 青山」は、1階はカジュアルにアラカルトメニューをお楽しみいただく「DEK KITCHEN（デック キッチン）」、2階は日本の四季をフルコースで味わえる「DEK DINING（デック ダイニング）」の2フロア構成で、どちらも旬の国産青果を主役としたメニューをご提供しております。

そしてこの度、2階「DEK DINING」にアフタヌーンティーが新登場いたします。

初回となる秋のアフタヌーンティーでは、シャインマスカットや巨峰、無花果（いちじく）など、今が旬の秋のフルーツが勢揃い。

青果の老舗仲卸のバイヤーが品種や産地にこだわり、確かな目利きで選び抜いた国産フルーツを、それぞれの個性と魅力を最大限に生かしたスイーツへと仕上げました。

クレームブリュレをアレンジし、キャラメリゼの代わりに飴でカリッとコーティングした巨峰から、ジューシーな果汁が溢れ出す「赤ワインのブリュレと巨峰のフルーツ飴」や、シュークリームをフラワーポッドに見立て、鮮やかなフレッシュ無花果で生け花をイメージした「無花果のフラワーポッド」をはじめ、秋のフルーツを存分に堪能いただけるセレクションでお届けいたします。

また、本当に美味しい旬の国産フルーツそのものの魅力を味わっていただくため、適熟でもっとも美味しい瞬間のフレッシュフルーツの盛り合わせもご用意いたしました。色とりどりの旬のフルーツが、ピンクゴールドに輝くスタイリッシュなスタンドを、みずみずしく、そして華やかに彩ります。さらに、ドリンクも飲み放題で、お好みのものをお好きにだけお楽しみいただけます。

青果にこだわる「DEK 青山」ならではのアフタヌーンティーで、旬の国産フルーツの魅力をお伝えしていきます。



メニュー例（写真左から）

■ 桃のコンポートにチーズケーキを添えて

チーズケーキの中に忍ばせたのは、後味爽やかなミントソース。まわりには刻んだ桃のコンポートを添えました。甘さの中に程よい酸味を感じる桃と、香り高いミントソース、軽い口あたりのチーズケーキをあわせた、さっぱりとしたスイーツです。

■ 無花果のクランブルケーキ

サクサクとしたクランブル、そして無花果と一緒に焼き上げたしっとりフルーティーな生地のクランブルケーキ。上部には、みずみずしく上品な甘みのフレッシュな無花果をトッピングしました。

■ 赤ワインのブリュレと巨峰のフルーツ飴

赤ワインの風味がふわっと香る、ちょっぴり大人のクレームブリュレには、キャラメリゼの代わりに飴でコーティングした巨峰を添えて。カリッとした飴を砕くと、巨峰のジューシーで濃厚な果汁が口いっぱいに広がります。

■ 桃のマカロン

桃をイメージした可愛らしいルックスに、桃のフルーティーな香りと味わいを凝縮した自家製桃ジャムと、桃風味のホワイトチョコクリームをサンドした、桃づくしのマカロンです。

■ 無花果のフラワーポット

フラワーポットに見立てたシュークリームに、フレッシュな無花果をあわせました。甘くとろけるような無花果とミルクィなクリーム、そしてサクサクとしたシュー生地が相性抜群。鮮やかな無花果で生け花をイメージした華やかなスイーツです。

■ 季節のフルーツのレモンロール

季節のフルーツを、レモンクリームと生クリームとともに巻き上げた、さっぱりとしたロールケーキです。

■ シャインマスカットとシャンパンジュレ

パンナコッタに、シャインマスカットとシャンパンのジュレをあわせたグラススイーツ。中心に忍ばせたスーボールは、口に含むとマスカットジュースが弾けだし、爽やかな甘みと香りが口の中に広がります。

※旬のフルーツを使用するため、時期によってメニュー内容は異なります。

## 旬の国産フルーツそのままの美味しさを楽しむ、フルーツの盛り合わせ



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、本当の美味しさをお伝えしたい”という思いを込めて、「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美味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、そして素材そのものの甘くジューシーな味わいを堪能する「フルーツの盛り合わせ」でお楽しみいただけます。

### アフタヌーンティー概要



提供期間 : 2023年9月17日(日)～ ※前日までに要予約

提供時間 : 11:00～16:00 (最終入店14:00)

料金 : アフタヌーンティー : ¥6,500 (税込)

アフタヌーンティー シャンパン付きプラン : ¥ 8,000 (税込)

ご予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/dek-aoyama/reserve>

内容 : スイーツ (全7種)

(メニュー例) 桃のコンポートにチーズケーキを添えて / 無花果のクランブルケーキ / 赤ワインのブリュレと巨峰のフルーツ飴 / 桃のマカロン / 無花果のフラワーポット / 季節のフルーツのレモンロール / シヤインマスカットとシャンパンジュレ

フルーツの盛り合わせ

旬の国産フルーツの盛り合わせ

セイボリー (全2種)

(メニュー例) DEKサンド / キッシュ

ドリンク (飲み放題)

コーヒー (アイス・ホット) / 紅茶 (アイス・ホット) / ハーブティー (ホット) / ウーロン茶

※旬のフルーツを使用するため、時期によってメニュー内容は異なります。 ※写真は全てイメージです。

### DEK 青山『DEK DINING』店舗概要

2023年5月にオープンした『DEK DINING』では、「船旅で世界を回る」をテーマに、シェフと老舗仲卸のバイヤーが厳選して取り寄せたこだわりの国産青果を軸としたジャンルレスな料理をご提供しております。

それぞれの青果の美味しさを最大限に引き出し、日本の青果の魅力を伝えるコース料理をお届けいたします。

店名 : DEK 青山『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2F  
電話番号 : 03-6803-8507  
店休日 : なし  
席数 : 42席 (ホール席28席、個室6席、半個室8席)  
坪数 : 35.57坪  
URL : <https://dek.world>  
Instagram : [https://www.instagram.com/dek\\_aoyama/](https://www.instagram.com/dek_aoyama/)



「DEK 青山」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、旬の青果の美味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及び全国主要市場への国内外青果物の販売、販売先や産地などへの提案、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>) 」と「Seika 楽天市場店 (<https://www.rakuten.co.jp/ec-seika/>) 」を運営。

また、2022年に完全子会社として、レストラン事業をプロデュースする株式会社 f.diningを設立。

URL : <https://www.funasho-group.co.jp>