

【フルーツのプロが厳選した、桃づくしのアフタヌーンティー】 国産青果の魅力を伝えるレストラン「DEK 青山」に 「国産桃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、7月1日(月)～9月1日(日)の期間中、表参道駅すぐのレストラン「DEK 青山」の2階『DEK DINING』にて、厳選した旬の桃を贅沢に使用した「国産桃のアフタヌーンティー」をご提供いたします。



本年、東洋一の青果物取扱量を誇る大田市場にて、創業100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、国産青果の本当のおいしさを伝えるためにプロデュースするレストラン「DEK（デック） 青山」。

当店は、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階は日本の四季をディナーコースとアフタヌーンティーで味わえる『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用意しております。

日本各地より厳選した旬の国産フルーツをたっぷりを使用したアフタヌーンティーがご好評いただいている2階『DEK DINING』では、7月1日(月)～9月1日(日)の期間、旬を迎えた桃をテーマに、華やかな香りとジューシーな甘みに包まれた「国産桃のアフタヌーンティー」をご提供いたします。

旬の産地や品種がリレー形式で、次々と切り替わっていく桃。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、桃の魅力を最大限に楽しんでいただけるラインアップをご用意しました。

バラに見立てた桃をあしらったとろけるような口溶けのレアチーズケーキ「桃のコンポートとレアチーズケーキ」や、黒烏龍茶と桃をあわせたピーチ烏龍風「桃の豆花」、トマトとバジル、フレッシュな桃の冷製パスタ「桃のカッパーニ」をはじめ、すべてのスイーツやセイボリーに桃を取り入れた、桃づくしのセレクションをお届けいたします。

さらに、桃そのものの魅力を味わっていただくため、みずみずしいフレッシュな桃を中心としたフレッシュフルーツの盛り合わせも。

また、1階『DEK KITCHEN』ではディナータイム限定で、国産桃のスイーツはもちろん、旬の国産野菜を使用したこだわりのセイボリーもたっぷり楽しめる「イブニングハイティー」をご提供いたします。

青果にこだわる「DEK 青山」ならではのアフタヌーンティーとイブニングハイティーで、より多くの方に旬の国産青果の魅力をお伝えいたします。



スイーツ

■ 桃のフィナンシェ

桃を練り込んだ風味豊かなフィナンシェ生地を、フレッシュな桃と一緒に焼き上げました。

■ 桃マカロン

自家製の桃のコンフィチュールと、ジャスミンがやさしく香るホワイトチョコガナッシュをサンドした桃型マカロン。

■ 桃のロールケーキ

桃と相性の良いアールグレイ風味のロール生地で、フレッシュな桃を巻き込みました。

■ 桃大福

桃のコンポートとマスカルポーネクリームを包んだフルーツ大福。

■ 桃のコンポートとレアチーズケーキ

口溶けの良いレアチーズケーキに、バラに見立てた桃のコンポートをあしらいました。甘酸っぱいラズベリーのソースを添えて。

■ 桃の豆花

黒烏龍茶のゼリーと黒烏龍茶でコンポートした桃をあわせた、ピーチ烏龍風の豆花。

■ 桃のクリームチーズパイ

クリームチーズのフィリングにフレッシュな桃を重ねたチーズパイ。キャビアの塩味をアクセントに。

セイボリー

■ 桃のカッペリーニ

トマトとバジルのカッペリーニに、フレッシュな桃をあわせた冷製パスタ。香り高いバジルとジューシーな桃の甘みが相性の良い、夏ならではの一品。

■ 桃とアボカドのサラダ

みずみずしい桃とクリーミーなアボカドをベースに、焼きとうもろこしやデラウェア、モッツアレラチーズを、さっぱりとしたビネガードレッシングとあわせたサラダ仕立て。

旬の国産フルーツそのままのおいしさを楽しむ、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、本当のおいしさをお伝えしたい”という思いを込めて、桃を中心とした旬の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フレッシュで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。

国産桃のアフタヌーンティー概要



店舗 : 「DEK 青山」2階『DEK DINING』

提供期間 : 2024年7月1日(月)～9月1日(日) ※前日12時までに要予約

提供時間 : 11:00～16:00 (最終入店14:00)

料金 : 国産桃のアフタヌーンティー :

¥6,500 (税込)

国産桃の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)

桃大福 / 桃マカロン / 桃のフィナンシェ /

桃のコンポートとレアチーズケーキ / 桃の豆花 /

桃のロールケーキ / 桃のクリームチーズパイ

セイボリー (全2種)

桃のカッペリーニ / 桃とアボカドのサラダ

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(ブラッドオレンジ / ブルーベリー / ジンジャー) /

アイスコーヒー / ホットコーヒー / 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 / カモミールティー /

ホワイトオーチャード / ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ



「DEK 青山」2階『DEK DINING』

※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。

旬の野菜やフルーツたっぷりのディナータイム限定イブニングハイティー



1階『DEK KITCHEN』では、ディナータイム限定でイブニングハイティーをご提供しております。

ピンクゴールドに煌めく6段のスタンドを彩るのは、旬の国産野菜やフルーツを存分に味わえるセイボリーやスイーツの数々。

7月1日(月)～9月1日(日)の間中は、当店人気の「季節のフルーツ×ブラータチーズシリーズ」より「国産桃のブラータチーズ」や、鮮やかな紅芯大根と共に召し上がっていただく「ローストビーフ」、お出汁で柔らかく炊き上げた姫サザエに自家製茗荷ピクルスを合わせた「姫サザエの茗荷ピクルス添え」など、バラエティ豊かなセイボリーをご用意しました。

さらに、その日おすすめの厳選野菜を盛り合わせたバーニャカウダや桃を使用したスイーツまで、たっぷりのご堪能いただけます。

イブニングハイティー概要

- 店舗 : 「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』
提供期間 : 2024年7月1日(月)～9月1日(日) ※前日12時までに要予約
提供時間 : 18:00～21:00 (最終入店19:00)
料金 : イブニングハイティー ¥4,800 ※ワンドリンク付き (ソフトドリンク)
ご予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/dek-aoyama/reserve>
内容 : セイボリー (全4種)

国産桃のブラータチーズ / ローストビーフ / 姫サザエの茗荷ピクルス添え / 海老と空芯菜のミニタコス

スイーツ (全4種)

桃のマカロン / 桃のロールケーキ / 桃の豆花 / 瀬戸内レモンのレモンバターサンド

旬の国産野菜のバーニャカウダ

選べるワンドリンク

自家製フルーツビネガードリンク(ブラッドオレンジ / ブルーベリー / ジンジャー) / アイスコーヒー / ホットコーヒー / 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 / カモミールティー / ホホワイトオーチャード / ウーロン茶 / ジンジャーエール / コーラ



「DEK 青山」1階『DEK KITCHEN』

※イブニングハイティーの写真は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 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 青山」。
大田市場から毎日取り寄せる食材は、100年の歴史をもつ青果の老舗仲卸のバイヤーが厳選。旬の青果を最適な調理方法で提供することで、
国産青果の本当のおいしさを伝えるとともに、青果の新たな価値を提案いたします。

店名 : 「DEK 青山」 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 : https://www.instagram.com/dek_aoyama/



「DEK 青山」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.f dining.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/>)」、2023年より「Seika LINEギフト (<https://mall.line.me/sb/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>