



LUNCH

11:00—14:00

DEK

FRUITS & GRAINS

アサイー グラノーラ（フルサイズ）	¥1,400
（小麦・ナッツ／抜く場合はフルーツのみトッピング）	
アサイー グラノーラ（ハーフ）	¥1,000
（小麦・ナッツ／抜く場合はフルーツのみトッピング）	
フルーツ盛り合わせ	¥3,500
フルーツ盛り合わせ＋グラスシャンパン 2 杯	¥6,000

VEGETABLE & SOUP

DEK サラダ 生ハム添え	¥1,800
（卵・乳・小麦）	
DEK サラダ サーモン添え	¥1,800
（卵・乳・小麦）	
ロメインレタスシーザーサラダ	¥1,600
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットとブラータチーズ	¥2,400
（乳）	
シャインマスカットと巨峰とブラータチーズ	¥2,400
（乳）	
たっぷり野菜のミネストローネ	¥700
（乳）	
本日のポタージュ	¥700
（卵・乳・小麦）	
DEK キッシュプレート	¥1,600
（卵・乳・小麦）	
DEK オリジナルピクルス	¥600
（小麦）	
DEK 特製ポテト	¥900
（小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	
DEK 特製スイートポテト	¥900
（小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	

MAIN & GRILL, RICE

阿波の匠豚肩ロースのグリル	¥2,300
（小麦）	
タスマニアサーモングリル レモンバター添え	¥2,700
（乳）	
豪州産子羊のグリル	¥3,000
（小麦）	
豪州産牛リブロースのグリル	¥2,800
（小麦）	
阿波牛のグリル	¥3,200

阿波尾鶏のチキンカツレツ	¥2,200
（卵・乳・小麦）	
豪州産牛リブロースのステーキボウル	¥2,300
（小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	
スパイシービーフカレー焼き野菜添え	¥1,800
（小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	
たっぷり野菜のタコライス	¥1,800
（乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	

TOAST & BREAD

DEK バーガー	¥2,000
（卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	
DEK サンド	¥1,700
（卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	
自家製ブリオッシュ	¥500
（卵・乳・小麦）	
パゲット	¥400
（小麦）	
プチクロワッサン	¥400
（卵・乳・小麦）	

PASTA & PIZZA

本日のパスタ	¥1,800
季節のパスタ	¥1,900
本日のピザ	¥1,800
季節のピザ	¥1,900

KIDS PLATE

キッズプレート	¥1,500
（卵・乳・小麦・エビ）	
キッズパンケーキ	¥800
（卵・乳・小麦）	
キッズパスタ	¥800
（卵・乳・小麦）	
キッズピザ	¥1,000
（卵・乳・小麦）	
キッズリンゴジュース	¥250
キッズバインジュース	¥250
キッズポテト	¥600
（小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています）	

PANCAKE

塩バターパンケーキ	¥1,400
（卵・乳・小麦）	
沖縄県産ティダバインのパンケーキ	¥1,600
（卵・乳・小麦）	
芋栗南瓜のパンケーキ	¥2,400
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットのパンケーキ	¥2,200
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットと巨峰のパンケーキ	¥2,200
（卵・乳・小麦）	

DESSERT

DEK シグネチャーデザートコース	¥2,400
（卵・乳・小麦／バナナパフェ注文時のみナッツ使用）	
和栗の生しぼりモンブランパフェ	¥2,200
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットのパフェ	¥2,300
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットと巨峰のパフェ	¥2,300
（卵・乳・小麦）	
無花果のパフェ	¥2,000
（卵・乳・小麦）	
沖縄県産バナナのパフェ	¥1,800
（卵・乳・小麦／ナッツ使用）	
シャインマスカットのクロワッサンサンド	¥1,600
（卵・乳・小麦）	
シャインマスカットと巨峰のクロワッサンサンド	¥1,600
（卵・乳・小麦）	
無花果のクロワッサンサンド	¥1,500
（卵・乳・小麦）	
和栗のクロワッサンサンド	¥1,500
（卵・乳・小麦）	
和栗の生しぼりモンブラン	¥2,300
（卵・乳・小麦）	

※お一人さま 1 オーダーいただいております。
※混雑時は 90 分制とさせていただきます。

KITCHEN

FIRST FLOOR

DRINK



DEK

11:00 – 14:00

SMOOTHIE

グリーンスムージー	¥900
バナナミルクスムージー	¥850
季節のスムージー スイカ	¥900

FRUIT

プランテーションアイスティー	¥800
レモンスカッシュ	¥700
フレッシュオレンジジュース	¥600
沖縄県産ティダバインジュース	¥750
青森県産リンゴジュース	¥750

COFFEE

アイスコーヒー	¥750
デカフェ(ホット)	¥700
ホットコーヒー	¥700
アイスカフェラテ	¥780
ホットカフェラテ	¥780
カプチーノ	¥780
エスプレッソ	¥680
エスプレッソダブル	¥870

TEA

オーガニックアイスティー	¥700
アールグレイ(ホット)	¥700
ダーズリン(ホット)	¥700
カモミールシトラス(ホット)	¥700
ジンジャーツイスト(ホット)	¥700
ホワイトオーチャード(ホット)	¥700
静岡県産赤烏龍茶	¥700

OTHER

ミネラルウォーター	¥980
ミネラルウォーターガス入り	¥980
ジンジャエール(辛口)	¥700
コーラ	¥700

BEER

生ビール 一番搾り	¥900
生ビール ハートランド	¥900
箕面ビール(おさるIPA)	¥1,300
コロナ(瓶)	¥850
ギネス(瓶)	¥850

GLASS WINE

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット	¥1,300
ミレジムシリーズ シャルドネ 2022	¥900
ミレジムシリーズ ソーヴィニヨン・ブラン 2018	¥900
ミレジムシリーズ ピノノワール 2022	¥950
エルサ ビアンキ マルベック 2021	¥950

NON-ALCOHOL

ノンアルコールワイン(シュラブ)	¥1,000
オーガニックぶどうジュース	¥1,000

ALCOHOL

シトラスハイボール	¥900
パイナップルウォッカ	¥900
パイナップルミモザ	¥900

※お一人さま1オーダーいただいております。

KITCHEN
FIRST FLOOR