

LUNCH



DEK

11:00—14:00

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)
- 国産トロピカルフルーツとブラータチーズ ..... ¥2,600  
(乳)
- 苺「とちあいか」とブラータチーズ ..... ¥2,400  
(乳)
- 静岡県産クラウンメロンと生ハム ..... ¥1,800
- たっぷり野菜のミネストローネ ..... ¥700  
(乳)
- 季節のポタージュ ..... ¥700
- 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炭火焼きグリル ..... ¥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)
- 豪州産子羊の炭火焼きグリル ..... ¥3,000  
(小麦)
- 豪州産牛リブロースの炭火焼きグリル ..... ¥2,800  
(小麦)
- 徳島県産 阿波牛の炭火焼きグリル ..... ¥3,200

- 阿波尾鶏のチキンカツレット ..... ¥2,200  
(卵・乳・小麦)
- 豪州産牛リブロースのステーキポウル ..... ¥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)
- アボカドトースト ..... ¥1,600  
(卵・乳・小麦)
- DEK BLT サンドイッチ ..... ¥1,600  
(卵・乳・小麦)
- 自家製ブリオッシュ ..... ¥500  
(卵・乳・小麦)
- イギリスパン ..... ¥400  
(乳・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)
- 宮崎県産完熟マンゴーのパンケーキ ..... ¥3,000  
(卵・乳・小麦)
- 苺「あまりん」のパンケーキ ..... ¥2,600  
(卵・乳・小麦)
- 苺「あまりん」とショコラのパンケーキ ..... ¥2,800  
(卵・乳・小麦)
- 苺「とちあいか」のパンケーキ ..... ¥2,200  
(卵・乳・小麦)
- 苺「とちあいか」とショコラのパンケーキ ..... ¥2,400  
(卵・乳・小麦)

DESSERT

- DEKシグネチャーデザートコース ..... ¥2,800  
(卵・乳・小麦)
- 宮崎県産完熟マンゴーのかき氷 ..... ¥3,000  
(卵・乳)
- 宮崎県産完熟マンゴーのパフェ ..... ¥3,000  
(乳)
- 苺「あまりん」のパフェ ..... ¥2,800  
(卵・乳・小麦)
- 苺「紅ほっぺ」の抹茶パフェ ..... ¥2,400  
(卵・乳・小麦)
- 苺「とちあいか」のパフェ ..... ¥2,300  
(卵・乳・小麦)
- 宮崎県産完熟マンゴーのクロワッサンサンド ..... ¥1,900  
(卵・乳・小麦)
- 苺「あまりん」のクロワッサンサンド ..... ¥1,900  
(卵・乳・小麦)
- 苺「とちあいか」のクロワッサンサンド ..... ¥1,700  
(卵・乳・小麦)
- クロワッサンフレンチトースト ..... ¥1,800  
(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。  
 ※一部メニューはお持ち帰りが可能です。  
 スタッフまでお尋ねください。

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
沖縄県産マンゴースムージー	¥1,000
沖縄県産パイナップルスムージー (乳)	¥900

FRUIT

プランテーションアイスティー	¥800
自家製ブラッドオレンジソーダ	¥700
自家製キウイソーダ	¥700
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
イネディット	¥980
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
マインクラング ロゼ 2022	¥980
シャトーカヴァリエ グラン カヴァリエ ロゼ 2021	¥980
ドメーヌ リシヨヌ ロゼ 2022	¥980
ミレジムシリーズ シャルドネ 2022	¥900
ミレジムシリーズ ビノノワール 2022	¥950
エルサ ビアンキ マルベック 2021	¥950

NON-ALCOHOL

オーガニックぶどうジュース	¥1,300
---------------	--------

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	¥950
オレンジミモザ	¥950
コーヴァル クランベリー ジン ロック	¥1,000
コーヴァル クランベリー ジン ソーダ	¥950
Empress ジントニック	¥950

※お一人さま1オーダーいただいております。

KITCHEN  
FIRST FLOOR