

DINNER



DEK

WEEKDAYS : 17:00-22:00 (L.O. 21:00)  
WEEKENDS & HOLIDAYS : 17:00-21:00 (L.O. 20:00)

APPETIZER

- 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)
- 本日のカルパッチョ ..... ¥1,700
- 国産トロピカルフルーツとブラータチーズ ..... ¥2,600  
(乳)
- 静岡県産クラウンメロンと生ハム ..... ¥1,800
- 生ハムとサラミの盛り合わせ ..... ¥1,800
- 手羽中のフリット 山椒風味 ..... ¥1,500  
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)
- ケイジャンポップコーンシュリンプ ..... ¥1,100  
(卵・小麦・エビ ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)
- たっぷり野菜のミネストローネ ..... ¥700  
(乳)
- DEK オリジナルピクルス ..... ¥600  
(小麦)
- ハラペーニョピクルスフリット ..... ¥900  
(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)
- 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)

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

MAIN & GRILL, RICE

- 季節野菜の炭火焼きグリル ..... ¥1,700
- 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  
(小麦)
- 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)
- 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)
- 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)

BREAD

- 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)

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
- キッズパイジュース ..... ¥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)

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パフェ ..... ¥3,000  
(乳)
- さくらんぼ「佐藤錦」とプリンパフェ ..... ¥2,800  
(卵・乳)
- 沖縄県産ピーチバインのパフェ ..... ¥2,400  
(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)
- さくらんぼ「佐藤錦」のクロワッサンサンド ..... ¥1,800  
(卵・乳・小麦)
- プリンアラモード ..... ¥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。  
※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

WEEKDAYS : 17:00-22:00 (L.O. 21:30)  
WEEKENDS & HOLIDAYS : 17:00-21:00 (L.O. 20:30)

FRUIT

- プランテーションアイスティー..... ¥800
- 自家製ブルーベリーソーダ..... ¥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
- 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

KITCHEN

FIRST FLOOR

※お一人さま1オーダーいただいております。