



DINNER

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

DEK

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
- 国産桃とブラータチーズ ¥2,400
(乳)
- シャインマスカットとブラータチーズ ¥2,400
(乳)
- 静岡県産クラウンメロンと生ハム ¥1,800
- 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

- 今月のパスタ ¥1,800
- 季節のパスタ ¥1,900
- 今月のピザ ¥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)
- 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)
- カンパーニュパン ¥400
(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NJ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)
- 国産桃のパンケーキ ¥2,200
(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)

DESSERT

- DEKシグネチャーデザートコース ¥2,800
(卵・乳・小麦)
- 無花果「とよみつひめ」のパフェ ¥2,200
(小麦・乳)
- 国産桃のパフェ ¥2,400
(小麦・卵・乳)
- シャインマスカットのパフェ ¥2,400
(小麦・卵・乳)
- 無花果「とよみつひめ」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のクロワッサンサンド ¥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스티ー..... ¥800
- 自家製ブルーベリーソーダ ¥700
- 自家製ジンジャーソーダ ¥700
- レモンスカッシュ ¥700
- フレッシュ桃ジュース..... ¥700
- 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스티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
- サイクルズ グラディエーター ソーヴィニヨンブラン 2021..... ¥900
- インサイト ソーヴィニヨンブラン 2022..... ¥900
- 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。