

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)
- 2種ぶどうとブラータチーズ ..... ¥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)
- 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)
- 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)
- シャインマスカットのパンケーキ ..... ¥2,200  
(卵・乳・小麦)
- 2種ぶどうのパンケーキ ..... ¥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)
- 国産和梨のパフェ ..... ¥2,100  
(小麦・乳)
- 無花果「とよみつひめ」のパフェ ..... ¥2,200  
(小麦・乳)
- シャインマスカットのパフェ ..... ¥2,400  
(小麦・卵・乳)
- 2種ぶどうのパフェ ..... ¥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)
- 2種ぶどう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

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

## DEK

### FRUIT

プランテーションアイスティー.....	¥800
自家製スモモソーダ.....	¥700
自家製ジンジャーソーダ.....	¥700
自家製プルーンソーダ.....	¥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
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 ピノノワール 2022.....	¥950
エルサ ビアンキ マルベック 2021.....	¥950

### NON-ALCOHOL

ラルチザン デュ テ ホワイトティースパークリング.....	¥1,100
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。