

LUNCH



DEK

11:00—14:00

FRUITS & GRAINS

- アサイー グラノーラ ¥1,400
(小麦・ナッツ/抜く場合はフルーツのみトッピング)
- 自家製グ्रीクヨーグルト ¥1,200
(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)
- 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
- 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
- 秋野菜のキッシュプレート ¥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)
- 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)
- 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)
- 根菜のホットサンド ¥1,600
(卵・乳・小麦)
- 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)

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

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)
- 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
(卵・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。
 ※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
- 沖縄県産パイナップルスムージー ¥900
(乳)

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
- 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

※お一人さま1オーダーいただいております。

KITCHEN
FIRST FLOOR