

LUNCH



DEK

11:00—14:00

FRUITS & GRAINS

| | |
|--|--------|
| アサイー グラノーラ | ¥1,400 |
| <small>(小麦・ナッツ/抜く場合はフルーツのみトッピング)</small> | |
| 自家製グ्रीクヨーグルト | ¥1,200 |
| <small>(小麦・ナッツ/抜く場合はフルーツのみトッピング)</small> | |
| 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 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| DEK サラダ サーモン添え | ¥1,800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| ロメインレタスシーザーサラダ | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 国産桃とブラータチーズ | ¥2,400 |
| <small>(乳)</small> | |
| シャインマスカットとブラータチーズ | ¥2,400 |
| <small>(乳)</small> | |
| 2種ぶどうとブラータチーズ | ¥2,400 |
| <small>(乳)</small> | |
| 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 |
| <small>(乳)</small> | |
| 季節のポタージュ | ¥700 |
| 秋野菜のキッシュプレート | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| DEK オリジナルピクルス | ¥600 |
| <small>(小麦)</small> | |
| DEK 特製ポテト | ¥900 |
| <small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |
| DEK 特製スイートポテト | ¥900 |
| <small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |

MAIN & GRILL, RICE

| | |
|-----------------------------|--------|
| 阿波の匠豚肩ロースの炭火焼きグリル | ¥2,300 |
| <small>(小麦)</small> | |
| タスマニアサーモングリル レモンバター添え | ¥2,700 |
| <small>(乳)</small> | |
| 豪州産子羊の炭火焼きグリル | ¥3,000 |
| <small>(小麦)</small> | |
| 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 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 豪州産牛リブロースのステーキポウル | ¥2,300 |
| <small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |
| スパイシービーフカレー焼き野菜添え | ¥1,800 |
| <small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |
| たっぷり野菜のタコライス | ¥1,800 |
| <small>(乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |

TOAST & BREAD

| | |
|--|--------|
| DEK バーガー | ¥2,000 |
| <small>(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |
| アボカドトースト | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| DEK BLT サンドイッチ | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 根菜のホットサンド | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 自家製プリオッシュ | ¥500 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| カンパーニュパン | ¥400 |
| <small>(小麦)</small> | |
| プチクロワッサン | ¥400 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |

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 |
| <small>(卵・乳・小麦・エビ)</small> | |
| キッズパンケーキ | ¥800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| キッズパスタ | ¥800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| キッズピザ | ¥1,000 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 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 |
| <small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small> | |

PANCAKE

| | |
|-------------------------|--------|
| 塩バターパンケーキ | ¥1,400 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 沖縄県産ティダバインのパンケーキ | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| シャインマスカットのパンケーキ | ¥2,200 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 2種ぶどうのパンケーキ | ¥2,200 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |

DESSERT

| | |
|-----------------------------|--------|
| DEK シグネチャーデザートコース | ¥2,800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 国産和梨のパフェ | ¥2,100 |
| <small>(小麦・乳)</small> | |
| 無花果「とよみつひめ」のパフェ | ¥2,200 |
| <small>(小麦・乳)</small> | |
| シャインマスカットのパフェ | ¥2,400 |
| <small>(小麦・卵・乳)</small> | |
| 2種ぶどうのパフェ | ¥2,400 |
| <small>(小麦・卵・乳)</small> | |
| 無花果「とよみつひめ」のクロワッサンサンド | ¥1,600 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| シャインマスカットのクロワッサンサンド | ¥1,800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |
| 2種ぶどうのクロワッサンサンド | ¥1,800 |
| <small>(卵・乳・小麦)</small> | |

※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

11:00-14:00

DEK

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
- 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 ビノノワール 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