

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)
- 自家製グリークヨーグルト ¥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)
- アールスメロンと生ハム ¥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)

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)
- 熊本県産栗のモンブランパフェ ¥2,300
(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。
 ※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 (乳)	¥900

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
自家製梨ソーダ	¥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
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