

LUNCH



DEK

11:00—14:00

FRUITS & GRAINS

- アサイー グラノーラ ..... ¥1,600
- 自家製グリークヨーグルト ..... ¥1,400  
(乳)
- フルーツ盛り合わせ ..... ¥3,500
- フルーツ盛り合わせとグラスシャンパン 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)
- ケールとアボカドのサラダ ..... ¥1,700  
(卵・乳・小麦)
- ロメインレタスシーザーサラダ ..... ¥1,600  
(卵・乳・小麦)
- 苺 とちあいかとブラータチーズ ..... ¥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
- 春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)

- ローストビーフボウル ..... ¥2,300  
(※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

- DEK 特製担々麺 ..... ¥1,800  
(卵・小麦)
- 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)
- 苺 とちあいかのパンケーキ ..... ¥2,200  
(卵・乳・小麦)
- 苺 とちあいかとショコラのパンケーキ ..... ¥2,400  
(卵・乳・小麦)
- 苺 あまりんのパンケーキ ..... ¥2,400  
(卵・乳・小麦)
- 苺 あまりんとショコラのパンケーキ ..... ¥2,600

DESSERT

- DEK シグネチャーデザートコース ..... ¥2,800  
(卵・乳・小麦)
- 苺 とちあいかのパフェ ..... ¥2,300  
(小麦・卵・乳)
- 愛媛県産せとかのパフェ ..... ¥2,400  
(小麦・卵・乳)
- 苺 紅ほっぺと抹茶パフェ ..... ¥2,500  
(卵・乳)
- 苺 あまりんのパフェ ..... ¥2,800  
(卵・乳・小麦)
- 苺 とちあいかのクロワッサンサンド ..... ¥1,700  
(卵・乳・小麦)

※お一人さまお食事を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



DEK

DRINK

11:00—14:00

SMOOTHIE

- グリーンスムージー ..... ¥900
- 沖縄県産パイナップルスムージー ..... ¥900
- 桜と抹茶のスムージー ..... ¥900  
(乳)
- バナナミルクスムージー ..... ¥850
- 苺ミルクスムージー ..... ¥850  
(乳)

FRUIT

- プランテーションアイスティー ..... ¥800
- 自家製苺ソーダ ..... ¥700
- 自家製ブラッドオレンジソーダ ..... ¥700
- レモンスカッシュ ..... ¥700
- 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
- 辛口ジンジャーエール ..... ¥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
- シャトーカヴァリエ グラン カヴァリエ ロゼ 2022 ..... ¥980
- キュヴェ オウラナ ロゼ 2022 ..... ¥980
- ヴォラ・ヴォレ・シャルドネ 2022 ..... ¥1,200
- ヴォラ・ヴォレ・メルロー 2021 ..... ¥1,200

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
- 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