

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)
- 国産トロピカルフルーツとブラータチーズ ¥2,600
(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)
- 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

- 台湾風まぜそば ¥1,800
(卵・小麦/ナッツ)
- 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
(卵・乳・小麦)
- 宮崎県産マンゴーとパイアのパンケーキ ¥2,800
(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)
- 宮崎県産マンゴーとパッションフルーツのかき氷 ¥2,300
(乳)
- 静岡県産ピンクグレープフルーツのパフェ ¥2,300
(卵・乳)
- 苺 とちあいかのパフェ ¥2,300
(小麦・卵・乳)
- 苺 あまりんのパフェ ¥2,800
(小麦・卵・乳)
- 宮崎県産マンゴーのパフェ ¥2,800
(小麦・卵・乳)
- 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

DRINK



DEK

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
- オーガニックアフリカネクター(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