

LUNCH



DEK

11:00—14:00

FRUITS & GRAINS

アサイー グラノーラ	¥1,600
自家製グreek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)	
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
とうもろこしとベーコン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

【数量限定】DEK ランチプレート	¥1,800
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)	

PASTA & PIZZA

DEK 冷やし中華	¥1,800
(卵・小麦)	
ZENB パスタの野菜たっぷりナポリタン	¥1,900
(乳)	
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)	

DESSERT

和梨 “新甘泉” のパフェ	¥2,100
(卵・乳)	
無花果 “とよみつひめ” のパフェ	¥2,200
(卵・乳・小麦)	
シャインマスカットのパフェ	¥2,400
(卵・乳・小麦)	
2 種ぶどうのパフェ	¥2,400
(卵・乳・小麦)	

PANCAKE

塩バターパンケーキ	¥1,400
(卵・乳・小麦)	
沖縄県産ティダパインのパンケーキ	¥1,600
(卵・乳・小麦)	
無花果 “とよみつひめ” のパンケーキ	¥2,000
(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)	

※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
バナナミルクスムージー	¥850
桃とヨーグルトのスムージー	¥800
2 種メロンのスムージー	¥800

FRUIT

プランテーションアイスティー	¥800
自家製梅コーラ（クラフトコーラ）	¥750
自家製ブルーソーダ	¥700
自家製すももソーダ	¥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
ミレジムシリーズ シャルドネ 2022	¥980
インサイト ソーヴィニヨン・ブラン 2023	¥980
ミレジムシリーズ ビノ・ノワール 2022	¥980
クリュ・ラ・マクリーヌ ボルドーブレンド 2021	¥980

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
アサヒ ドライゼロ（ノンアルコールビール）	¥900

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