



DINNER

WEEKDAYS : 17:00-22:00 (L.O. 21:00)
WEEKENDS & HOLIDAYS : 17:00-21:00 (L.O. 20:00)

DEK

APPETIZER

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)	
本日のカルパッチョ	¥1,700
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)	
柿とブラータチーズ	¥2,200
(乳)	
アールスメロンと生ハム	¥1,800
生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,800
手羽中のフリット 山椒風味	¥1,500
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
ケイジャンポップコーンシュリンプ	¥1,100
(卵・小麦・エビ ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
たっぷり野菜のミネストローネ	¥700
(乳)	
DEK オリジナルピクルス	¥600
(小麦)	
ハラペーニョピクルスフリット	¥900
(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
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)	

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

MAIN & GRILL, RICE

季節野菜の炭火焼きグリル	¥1,700
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
(小麦)	
阿波尾鶏のチキンカツレツ	¥2,200
(卵・乳・小麦)	
ローストビーフポウル	¥2,300
(※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
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)	
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)	

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)	

BREAD

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)	

DESSERT

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)	
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。
※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

WEEKDAYS : 17:00-22:00 (L.O. 21:30)
WEEKENDS & HOLIDAYS : 17:00-21:00 (L.O. 20:30)

FRUIT

プランテーションアイ스티ー.....	¥800
自家製梅コーラ(クラフトコーラ).....	¥750
自家製シークワーサーコーラ(クラフトコーラ).....	¥750
自家製和梨ソーダ.....	¥700
自家製ジンジャーソーダ.....	¥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스티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

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
辛口ジンジャエール.....	¥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

KITCHEN
FIRST FLOOR

※お一人さまお食事を1オーダーいただいております。
※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。