

DINNER



DEK

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

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
とちあいかとブーラータチーズ	¥2,400
(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)	
ハラペニヨピクルスフリット	¥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

季節のパスタ	¥1,800
自家製粗びきボロネーゼと季節野菜のパスタ	¥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
タスマニアサーモングリル レモンバター添え	¥2,700
(乳)	
岩中豚の豚肩ロース炭火焼きグリル	¥2,800
(小麦)	
豪州産子羊の炭火焼きグリル	¥3,200
(小麦)	
徳島県産阿波牛の炭火焼きグリル	¥3,800
(小麦)	
阿波尾鶏のチキンカツレツ	¥2,500
(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)	
スペ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)	
カンパニーユパン	¥400
(小麦)	

DESSERT

愛媛県産 真穴みかんのパフェ	¥2,100
(卵・乳)	
苺「とちあいか」のパフェ	¥2,300
(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)	
愛媛県産 真穴みかんのパンケーキ	¥2,000
(卵・乳・小麦)	
苺「とちあいか」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

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

DEK

FRUIT

プランテーションアイスティー	¥800
自家製柚子コーラ（クラフトコーラ）	¥750
自家製みかんソーダ	¥700
自家製いちごソーダ	¥700
レモンスカッシュ	¥700
青森県産りんごジュース	¥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
ダージリン（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ンネクター（ホット）	¥700
オーガニックほうじ茶（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
ジンジャエール（辛口）	¥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
ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー・ラ・グルヌイユ 2023	¥980
ミレジムシリーズ ピノ・ノワール 2022	¥980
クリュ・ラ・マクリーヌ ポルドーブレンド 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。

※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