



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
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
DEK サラダ サーモン添え	¥1,800
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
ケールとアボカドのサラダ	¥1,700
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
ロメインレタスシーザーサラダ	¥1,600
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
本日のカルパッチョ	¥1,700
とちあいかとブラータチーズ	¥2,400
<small>(乳)</small>	
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
<small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
ケイジャンポップコーンシュリンプ	¥1,100
<small>(卵・小麦・エビ ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
たっぷり野菜のミネストローネ	¥700
<small>(乳)</small>	
DEK オリジナルピクルス	¥600
<small>(小麦)</small>	
ハラペーニョピクルスフリット	¥900
<small>(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
DEK 特製ポテト	¥900
<small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
DEK 特製スイートポテト	¥900
<small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	

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
<small>(乳)</small>	
岩中豚の豚肩ロース炭火焼きグリル	¥2,800
<small>(小麦)</small>	
豪州産子羊の炭火焼きグリル	¥3,200
<small>(小麦)</small>	
徳島県産阿波牛の炭火焼きグリル	¥3,800
<small>(小麦)</small>	
阿波尾鶏のチキンカツレツ	¥2,500
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
ローストビーフボウル	¥2,300
<small>(※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
DEK バーガー	¥2,000
<small>(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
スパイシービーフカレー焼き野菜添え	¥1,800
<small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	

KIDS PLATE

キッズプレート	¥1,500
<small>(卵・乳・小麦・エビ)</small>	
キッズパンケーキ	¥800
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
キッズパスタ	¥800
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
キッズピザ	¥1,000
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
キッズリンゴジュース	¥250
キッズポテト	¥600
<small>(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	

BREAD

自家製ブリオッシュ	¥500
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
カンパーニュパン	¥400
<small>(小麦)</small>	

DESSERT

愛媛県産 真穴みかんのパフェ	¥2,100
<small>(卵・乳)</small>	
苺「とちあいか」のパフェ	¥2,300
<small>(卵・乳・小麦)</small>	

PANCAKE

塩バターパンケーキ	¥1,400
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
沖縄県産 ティダバインのパンケーキ	¥1,600
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
愛媛県産 真穴みかんのパンケーキ	¥2,000
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
苺「とちあいか」のパンケーキ	¥2,200
<small>(卵・乳・小麦)</small>	

※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
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 プラン・ド・プラン・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 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。
※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