

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
<small>(乳)</small>	
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
<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>	
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
たっぷり野菜のミネストローネ	¥700
<small>(乳)</small>	
季節のポタージュ	¥700

九条ネギとずわい蟹のキッシュプレート	¥1,600
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
DEK オリジナルピクルス	¥600
<small>(小麦)</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>	

MAIN&GRILL, RICE

【数量限定】DEK ランチプレート	¥1,800
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>	
黒毛和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>	
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>	
たっぷり野菜のタコライス	¥1,800
<small>(乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	

TOAST & BREAD

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>	
アボカドトースト	¥1,600
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
カレーチーズホットサンド	¥1,700
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
自家製ブリオッシュ	¥500
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
カンパニュパン	¥400
<small>(小麦)</small>	

PASTA & PIZZA

DEK 麻辣湯麺	¥1,800
<small>(卵・小麦)</small>	
ZENB パスタの野菜たっぷりナポリタン	¥1,900
<small>(乳)</small>	
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

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>	

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。
※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
アサイースムージー	¥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

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
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
ジンジャーエール（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。
※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