

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
季節のピザ	¥1,900
自家製サルシッチャとルッコラのピザ	¥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

国産みかんのパフェ	¥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)
国産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
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