

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
(乳)
- 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
(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)
- とちあいかとブラータチーズ ¥2,400
(乳)
- 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
(乳)
- 季節のポタージュ ¥700
- 海老とアスパラのビスク風キッシュプレート ¥1,700
(卵・乳・小麦)
- DEK オリジナルピクルス ¥600
(小麦)
- 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)

MAIN & GRILL, RICE

- 【数量・平日限定】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
(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)
- 黒毛和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)
- 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)
- たっぷり野菜のタコライス ¥1,800
(乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

TOAST & BREAD

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

PASTA & PIZZA

- DEK 麻辣湯麺 ¥1,800
(卵・小麦)
- ZENB パスタの野菜たっぷりナポリタン ¥1,900
(乳)
- 季節のパスタ ¥1,800
(小麦)
- 自家製粗挽きポロネーゼと季節野菜のパスタ ¥1,900
(乳・小麦)
- 自家製サルシッチャとルッコラのピザ ¥2,000
- 季節のピザ ¥2,100

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)

DESSERT

- 国産柑橘のパフェ ¥2,100
(卵・乳)
- 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 ティダバインのパンケーキ ¥1,600
(卵・乳・小麦)
- 国産柑橘のパンケーキ ¥2,000
(卵・乳・小麦)
- 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。
 ※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
イチゴミルクスムージー	¥850

FRUIT

ブランテーションアイスティー	¥800
自家製ブラッドオレンジビネガーソーダ	¥700
自家製いちごビネガーソーダ	¥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 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
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