

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
<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
国産トロピカルフルーツとブラータチーズ	¥2,600
<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>	
アボカドフリット	¥1,100
<small>(※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)</small>	
季節野菜のアヒージョ	¥1,400
<small>(小麦)</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	¥1,900
自家製粗びきボロネーゼと季節野菜のパスタ	¥1,900
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

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>	
豪州産仔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>	
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

国産柑橘のパフェ	¥2,100
<small>(卵・乳)</small>	
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>	
国産柑橘のパンケーキ	¥2,000
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
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
- 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