

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>	
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
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
海老とアスパラのビスク風キッシュプレート	¥1,700
<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

【平日・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>	
ローストビーフポウル	¥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>	
DEK BLT サンドイッチ	¥1,700
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
自家製ブリオッシュ	¥500
<small>(卵・乳・小麦)</small>	
カンパーニュパン	¥400
<small>(小麦)</small>	

PASTA & PIZZA

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	¥1,900
<small>(小麦)</small>	
自家製粗挽きポロネーゼと季節野菜のパスタ	¥1,900
<small>(乳・小麦)</small>	
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
<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>	
キッズリングジュース	¥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

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。
※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

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
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