

## 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>
カンパニョパン .....	¥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

特選メロンのパフェ .....	¥2,400 <small>(卵・乳・小麦)</small>
宮崎マンゴーのパフェ .....	¥2,800 <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>
宮崎マンゴーのパンケーキ .....	¥2,800 <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ピネガーソーダ	¥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