

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
トウモロコシのキッシュプレート	¥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>
カンパニューパン	¥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

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
自家製ジンジャーピネガーソーダ	¥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 ブラン・ド・ブラン・ブリュット	¥1,300
サンドポイント シャルドネ 2023	¥1,100
サンドポイント ソーヴィニヨンブラン 2024	¥1,100
サンドポイント カベルネソーヴィニヨン 2020	¥1,100
サンドポイント ピノノワール 2023	¥1,100

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