



DINNER

WEEKDAYS : 17:00-22:00 (L.O. 21:00)
WEEKENDS & HOLIDAYS : 17:00-21:00 (L.O. 20:00)

DEK

APPETIZER

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	¥1,700
(卵・乳・小麦)	
本日のカルパッチョ	¥1,700
シャインマスカットとブラータチーズ	¥2,400
(乳)	
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
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
ケイジャンポップコーンシュリンプ	¥1,100
(卵・小麦・エビ ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
アボカドフリット	¥1,100
(※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
季節野菜のアヒージョ	¥1,400
(小麦)	
たっぷり野菜のミネストローネ	¥700
(乳)	
DEK オリジナルピクルス	¥600
(小麦)	
ハラペーニョピクルスフリット	¥900
(卵・乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)	
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)	

PASTA & PIZZA

青菜と牡蠣のペペロンチーノパスタ	¥1,900
(小麦)	
自家製粗挽きボ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レモンピザ	¥2,000
(乳・小麦)	
秋茄子のラザニア風ピザ	¥2,100
(乳・小麦)	

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
(乳)	
岩中豚の豚肩ロース炭火焼きグリル	¥2,800
(小麦)	
豪州産仔羊の炭火焼きグリル	¥3,200
(小麦)	
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)	
ステーキボウル	¥2,400
(※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)	

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)	

BREAD

自家製ブリオッシュ	¥500
(卵・乳・小麦)	
カンパーニュパン	¥400
(小麦)	

DESSERT

シャインマスカットのパフェ	¥2,400
(卵・乳・小麦)	
2種ぶどうのパフェ	¥2,400
(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)	
シャインマスカットのパンケーキ	¥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。
※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
自家製ジンジャービネガーソーダ	¥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

アイ스티ー	¥700
アールグレイ(ホット)	¥700
ダーズリン(ホット)	¥700
カモミールミント(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
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
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。
※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