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
（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）

本日のカルパッチョ ¥1,700

東京産いちごとブラータチーズ ¥2,800
（乳）

東京産紅白いちごとブラータチーズ ¥2,800
（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

和栗のモンブランパフェ ¥2,400
（卵・乳・小麦）

いちじくのパフェ ¥2,600
（卵・乳・小麦）

東京産いちごのパフェ ¥2,600
（卵・乳・小麦）

東京産紅白いちごのパフェ ¥2,600
（卵・乳・小麦）

PANCAKE

塩バターパンケーキ ¥1,400
（卵・乳・小麦）

沖縄県産 ティダパインのパンケーキ ¥1,600
（卵・乳・小麦）

和栗のパンケーキ ¥2,200
（卵・乳・小麦）

東京産いちごのパンケーキ ¥2,400
（卵・乳・小麦）

東京産紅白いちごのパンケーキ ¥2,400
（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

DEK

DRINK

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スティー ¥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

アイスティー ¥700
アールグレイ（ホット） ¥700
ダージリン（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
オレンジルイボス （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 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。
※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