

# DANDELION

SMALL-BATCH

# CHOCOLATE

ドリンクとスイーツは、すべて私たちが世界各地の農園から仕入れた  
カカオ豆で作ったスモールバッチ・チョコレートを使用しています

## CHOCOLATE DRINKS

- HOUSE HOT CHOCOLATE** ¥580  
ハウスホットチョコレート  
ハウスメイドのホットチョコレート。軽くてマイルドな甘さです。
- MISSION HOT CHOCOLATE** ¥580  
ミッションホットチョコレート  
スパイスの効いたホットチョコレート。アーモンドが入っています。
- ISE HOT CHOCOLATE** イセホットチョコレート ¥630  
伊勢外宮前店オリジナルのホットチョコレート。三重県中部の度会町(わたらいちよう)にある中森製茶で自園栽培、自家工場焙煎されたほうじ茶を加えました。
- EUROPEAN HOT CHOCOLATE** ¥530  
ヨーロピアンホットチョコレート  
イタリア風の濃厚でコクのある「飲むチョコレート」です。
- FROZEN HOT CHOCOLATE** ¥630  
フローズンホットチョコレート  
冷たいホットチョコレート。カカオニブで香りづけしたホイップ  
クリームをトッピングしています。

## MOCHAS

- HOUSE MOCHA** ハウスモカ ¥630  
ハウスホットチョコレートとエスプレッソを合わせました。
- MISSION MOCHA** ミッションモカ ¥630  
ミッションホットチョコレートとエスプレッソを合わせました。
- MAROCCHINO** マロキーノ ¥630  
ヨーロピアンホットチョコレートとエスプレッソを合わせました。
- ICED MOCHA** アイスモカ ¥630  
ハウスチョコレートとエスプレッソに氷を入れて。

## COFFEES roasted by Single O

- |                |      |             |      |
|----------------|------|-------------|------|
| エスプレッソ         | ¥380 | マキアート       | ¥380 |
| ブアオーバー         | ¥450 | カプチーノ       | ¥480 |
| カカオニブ・コールドブリュ  | ¥480 | コルタード       | ¥450 |
| アメリカノ ホットorアイス | ¥380 | ラテ ホットorアイス | ¥530 |

## OTHERS

- CACAO FRUITS SMOOTHIE** ¥630  
カカオフルーツスムージー  
カカオの白い果肉で作ったスムージー。トロピカルな味わいです。
- NIBBY HORCHATA** ニビー・オルチャータ ¥630  
アーモンドミルクがベースのヘルシードリンク。ナッツ、シナモン、  
米、カカオニブをミックスしました。
- TEA (URESHINO)** ティー (嬉野) ホットorアイス ¥450

## ALCOHOL

- クラフトビール** ¥700  
三重にビール工房を持つ伊勢角屋麦酒から。CARDAMOM PORTER カルダモ  
ンポーター(期間限定)/BROWN ALE ブラウンエール/STOUT スタウト

ホットチョコレートには牛乳が含まれています。アーモンドミルクに変更 +¥50  
ホイップクリーム / エスプレッソショットの追加 +¥50

# DANDELION

SMALL-BATCH

# CHOCOLATE

ドリンクとスイーツは、すべて私たちが世界各地の農園から仕入れた  
カカオ豆で作ったスモールバッチ・チョコレートを使用しています

## TREATS

- DANDELION CHOCOLATE CHIP COOKIE** ¥330  
ダンデライオン・チョコレートチップクッキー  
ダンデライオンらしいアメリカンクッキー。チョコレートチップがたくさん入って  
います。
- NIBBUN** ニパン ¥350  
ダンデライオン風のチョコレートパンズ。フィリングにはチョコレートカスタードを。  
生地にシナモンとニブシュガーをまぶして仕上げました。
- DULCE DE LECHE BAR** ¥450  
ドゥルセ・デ・レチェ・バー  
アーモンドとヘーゼルナッツのサブレクラストに、ドゥルセ・デ・レチェをのせ、チョコ  
レートキャラメルガナッシュで仕上げたバー。
- PAPUA NEW GUINEA S'MORE** ¥450  
パプアニューギニア・スマア  
ホームメイドのグラハムクラッカー、マシュマロ、チョコレートガナッシュのスマア。  
直火で乾燥させたカカオ豆のスモーキーな風味が漂います。ご注文後にトーストいた  
します。
- BROWNIE BITE FLIGHT** ¥630  
ブラウニーバイトフライト  
シングルオリジンチョコレートを使った3種類のブラウニーです。それぞれのフレー  
バーを食べ比べてみてください。
- CHOCOLATE BROWNIE** ¥400  
チョコレートブラウニー  
ダンデライオンのチョコレートを使ったリッチなブラウニーです。トッピングにはカ  
カオニブを。
- CHOCOLATE PUFF** ¥420  
チョコレートパフ  
チョコレートのシュー生地、チョコレートクリームがとろり、たっぷり入  
っています。

メニューは、そのときどきに使っているカカオ豆によって変わります。

チョコレートを自分たちで作っているからこそのお楽しみです。

3種類のチョコレートを使ったブラウニーバイトフライトは、一番の人気です。  
それぞれのチョコレートの個性と、ブラウニーの相性はいかがでしょうか？

