

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

アメリカーノ 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バンズ。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。

S'MORE ¥450

スモア

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モア。
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？

