

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
ホームメイドのチョコレートシロップ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。
ご注文後に表面を焼き上げます。
- 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、たっぷりと
入っています。
- CANELÉ** ¥300
カヌレ
チョコレートを使い、日本酒で風味つけたカヌレ。カリッとした表面としつ
とりとした中の生地の食感の違いが楽しめます。

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。
チョコレートは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？

