

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 ハウスホットチョコレート ¥580
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。

KAMAKURA HOT CHOCOLATE ¥630
カマクラホットチョコレート
鎌倉店オリジナルのホットチョコレート。鎌倉・枝村園で昔ながらの焙煎器で焙煎
されている豊潤な香りのほうじ茶（静岡県産）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 27 Coffee Roasters

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

チョコレートに合わせたアルコールをご用意しております。スタッフにお尋ねください。

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 ¥350
ニバン
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。

NIB TOFFEE ¥550
ニブトフィー
さくさくのキャラメルをチョコレートでサンドし、表面にカカオニブをトッピング。

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。
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。

NIB & TOMATO SALTY CAKE ¥680
ニブ&トマトソルトケーキ
自家製カカオニブとドライトマトをふんだんに使用したおつまみケーキ。六本木に
ある帝國食堂さん自家製のオリーブを添えています。

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よ。

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？