

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
ヨーロッパ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
ヨーロッパ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。
生地には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。
- 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。
- 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？