

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。
- KURAMAE HOT CHOCOLATE** ¥630
クラマエホットチョコレート
蔵前オリジナルのホットチョコレート。NAKAMURA TEA LIFE
STOREの無農薬・有機栽培のほうじ茶（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 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 自然派ワイン (白・赤・その他) ¥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

- OATMEAL COOKIE** オートミールクッキー ¥330
チョコレートチップ、カカオニブ、クランベリー、ココナッツ、シナモンが入ったクッキー。
- 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。
- NIB TOFFEE** ニブトフィー ¥550
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** ドゥルセ・デ・レチェ・バー ¥450
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
バブアニューギニア・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** ブラウニーバイトフライト ¥630
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** チョコレートブラウニー ¥400
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。
- CRANBERRY & COCOA NIB SCONE** ¥380
クランベリー&カカオニブスコーン
クランベリー、カカオニブとチョコレートチップが入ったスコーン。
- CHEESE & HONEY PLATE** ¥980
チーズ&ハニプレート
熟成されたハードタイプのコンテチーズと、山羊乳で作られたシャビシューデュポワ
トーに、ダンデライオンのチョコレートとハワイ産蜂蜜を合わせたプレートです。
- 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。

- NIB GRISSINI** ¥580
ニブグリッシーニ
自家製カカオニブを使用したグリッシーニ。お酒に合うドライトマト、ドライいちじ
くと一緒にどうぞ。