

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。アーモンドパウダーが入っています。

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）で香りづけしています。

EUROPEAN HOT CHOCOLATE ¥530
ヨーロッパ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 27 Coffee Roasters

エスプレッソ ¥380 マキアート ¥380

アメリカノ ホットorアイス ¥380 コルタード ¥450

プアオーバー ¥450 カプチーノ ¥480

カカオニブ・コールドブリュ ¥480 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。

TEA (URESHINO) ティー (嬉野) ¥450

ALCOHOL

クラフトビール ¥700
チョコレートに合わせたビ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

価格は税別表示です。

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。

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・レチェのをせ、
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。

NIBBY SCONE ¥380
ニブリースコーン
季節に合わせたフルーツやナッツに、相性のよいシングルオリジンチョコレートや
カカオニブを入れたスコーン。サクサクしっとりした食感に焼き上げました。

COFFEE CAKE ¥400
コーヒーケーキ
コーヒーに合うという意味から名付けられたアメリカの定番菓子をアレンジ。
季節の食材を使って焼き上げました。

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？

価格は税別表示です。

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

ICED DRINKS

CHOCOLATE DRINKS

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

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 27 Coffee Roasters

アメリカーノ ¥380

カカオニブ・コールドブリュー ¥480

ラテ ¥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。

TEA (URESHINO) ティー (嬉野) ¥450

ALCOHOL

クラフトビール ¥700

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

フローズン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

価格は税別表示です。