

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。

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）で香りづけしています。

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
アメリカーノ 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・コールドブリュアー	¥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。

NIBBY HORCHATA ニビー・オルチャータ ¥630
アーモンドミルク、カカオニブ、米やナッツ、シナモンをミックスした
飲みごたえのあるドリンクです。

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

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

CHEF'S TASTING ¥1450
シェフズテイスティング【限定30食】
5種類のシングルオリジンを表現したデザートプレート。
シェフのこだわりが詰まっています。

CACAO NIB ENGADINER カカオニブエンガディナー ¥500
くるみを使ったスイスの銘菓をマカダミアナッツでアレンジ。カカオニブの華
やかさと、ハチミツを使用したキャラメルとのバランス良い甘さが口に広がる、
贅沢な一品です。

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
チョコレートチップがたくさん入った、ダンデライオンらしいアメリカンクッキー。

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 スモア ¥450
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 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。

NIBBY SCONE ニブスコーン ¥380
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。

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か？



価格は税別表示です。