



1 カウンターの奥はチョコレート作りをしているファクトリーに。2 濃厚な味わいを楽しむならヨーロッパ産ホットチョコレート(¥572)。3 使う豆は一粒一粒手作業で選別している。4 2階の席からもファクトリーがのぞける。5 元々は倉庫だった建物。

それぞれ別のカカオ豆を使用



◀ブラウニーバイトフライト(¥680)



ダンデライオン・チョコレートファクトリー&カフェ蔵前

DATA

④東京都台東区蔵前 4-14-6
 ☎03-5833-7271
 ⌚10:00 ~ 20:00 (L.O.19:30)
 📅無休
 🪑70席 📶OK
 📍都営大江戸線蔵前駅A5出口より徒歩約10分/都営浅草線蔵前駅A6出口より徒歩約5分
 🌐dandelionchocolate.jp



一歩足を踏み入れるとチョコレートの甘い香りが広がっているのは Bean to Bag のお店だから。シングルオリジンのカカオ豆からチョコレートを作っており、それぞれの豆の味わいやフレーバーを生かしたチョコレートバーが楽しめるのが特徴。ファクトリーにカフェが併設されているから、チョコレート作りを眺めながら、ドリンクやスイーツがいただける。ワークショップも開催しておりチョコレートの新しい体験ができそう。

チョコレートに浸れる
 サンフランシスコ発の
 ファクトリー&カフェ

4
 area
 02



パプアニューギニア・スマア(¥486)は、口の中で溶けるマシュマロとガナッシュが混ざり程よい甘さ。日本オリジナルのクラマエホットチョコレート(¥680)は、ほうじ茶を使ったドリンク