



PEANUTS DINER

A GREAT JOY IN LIFE IS DINNER





DINER'S APPETIZER

Tartare (Ratatouille Paste)
with Rye Bread

色々なお野菜のタルタル
ライ麦パンを添えて

855yen (税込940yen)

野菜が苦手な、
ベパーミント パティにも食べて
もらいたい、お野菜のタルタル。
淡路産玉ねぎや、ナス、トマト、
パプリカを使って、仕上げには
バジルを和えました。グリーン
マスタードソースと一緒にどうぞ。

Vegitables & Herbs Salad
with Leaves from Awaji

淡路産リーフといろいろな
お野菜、ハーブのサラダ

982yen (税込1,080yen)

ズッキーニや六甲シャンピニオン
など、PEANUTS HOTELのある
神戸の美味しい食材をたっぷり使
ったグリーンサラダ。フレンチド
レッシングにはハーブを効かせま
した。



Smoked Salmon with Herb Sour Cream
Served on Orange & Grapefruit

ハーブ香るスモークサーモンと
2色のシトラスのサラダ

(税込1,980yen)

1,800yen

スモークサーモントラウトにハーブサワークリーム
と、オレンジやルビーグレープフルーツを合わせて。
PEANUTSの生まれ育ったカリフォルニアをイメージ
した、爽やかなシトラスのサラダ。

Burrata Cheese & Parma Ham
with Strawberries

いちごとパルマ産生ハム、
 Burrataチーズのコンポジション

1,800yen (税込1,980yen)

パルマ産のプロシュートに、甘みのあるミディート
マトやいちご、 Burrataチーズをフランポワーズ
ソースで仕上げたコンポジション。コミックでもよ
く登場する「SMAK♡」の文字を器に彩りました。



DINER'S SIDE DISH

Woodstock's Nest

ウッドストックの巣

982yen
(税込1,080yen)

Rye Bread

ライ麦ブレッド

300yen
(税込330yen)

Snoopy's Margherita

スヌーピーのマルゲリータ

1,500yen (税込1,650yen)

スヌーピーが大好きなピザをイメージしたマルゲリータ。こだわりのトマトソースとモッツアレラチーズにバジルで、香り豊かなマルゲリータに仕上げました。



Dad's Spicy Diavola

パパの大人なスパイシーディアボラ

1,655yen (税込1,820yen)

トマトソースにケール、チョリソー、ポークペパロニをのせたスパイシーなディアボラピッツア。辛さの秘密は青唐辛子!スヌーピーのパパがたのむ大人なピザをイメージしました。



Beagle Scout's Bismarck

ビーグル・スカウトのビスマルク

1,800yen (税込1,980yen)

スヌーピーが結成した冒険隊、ビーグル・スカウトたちのハイキングで食べさせてあげたい!ベーコンときのこと、ルッコラにふわふわ半熟卵をのせたビスマルク。たっぷりきのこの優しい香りと自然のうまみがつまった1枚。





Olaf's Quattro Formaggi

オラフのクアトロフォルマッジ

1,900yen(税込2,090yen)

アンディに「スパイクが痩せてるから、オラフは太ってるんだね」と言われ、「太ってないよ、ふっくらしてるんだよ!」と話すふっくらなオラフに食べてほしい真っ白なクアトロフォルマッジ。リコッタチーズにモッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノの4種のチーズたっぷりで食欲そそる1枚。



Charlie Brown's Special Parma

チャーリー・ブラウンのスペシャルパルマ

2,500yen(税込2,750yen)

ごはんを食べてくれないスヌーピーに、「何が足りないの?」とチャーリー・ブラウンが聞くシーンをイメージしたちょっと豪華なパルマピッツア。生ハムとルッコラ、淡路のミディトマトに、主役はイタリア発祥のクリーミーなブラータチーズ。お話の続きでスヌーピーが欲しかったことば「ごゆっくりどうぞ」を添えて。





DINER'S PASTA

Pigpen's "Great Pride" Carbonara

ピッグペンの“ホコリ高き” カルボナーラ

1,600yen (税込1,760yen)

誇り高き精神をもつ、ホコリまみれの男子、ピッグペンをイメージしたカルボナーラ。六甲チャンピオン(マッシュルーム)のカルボナーラに、竹炭パウダーで彼の”誇り”を表現しました。



Kite eating tree's Genovese

凧食いの木のジェノベーゼ

1,600yen (税込1,760yen)

凧がうまく飛ばせないチャーリー・ブラウンは、いつも”凧食いの木”に凧を食べられてしまいます。そんなチャーリー・ブラウンの強敵、凧食いの木をイメージしたジェノベーゼ。瀬戸内産のたこをジェノベーゼソースに絡めてさっぱりながらもクセになるパスタに仕上げました。



Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese
Topped with Burrata Cheese

ピーナッツ・ギャングの 淡路牛ボロネーゼ & ブッラータチーズ

1,900yen (税込2,090yen)

ピーナッツ・ギャングが大好きな野球のボールのような、まんまるブッラータチーズとパズルをのせて、淡路牛を使ったボロネーゼを贅沢に仕上げました。





DINER'S SPECIAL MAIN

Salmon Grilled with Basil Cheese
Served with Beets Yoghurt Sauce

サーモンのバジルチーズ焼き ビーツヨーグルトソース

2,000yen (税込 2,200yen)

サーモンのバジルチーズ焼きに、ほうれん草のソテーとトマト、スティックにんじんを添えた、ピンク色のビーツヨーグルトソースでさっぱり美味しい、見た目もかわいい一皿。焚火で何か焼いて食べようとするチャーリー・ブラウンのご飯を、ぱくりとスヌービーが食べてしまうコミックからインスピレーションを得たグリル料理。



Kobe Beef Hamburger Steak
with Awaji Onion Sauce

神戸牛のハンバーグ 淡路オニオンソース

2,800yen (税込 3,080yen)

ふっくら、ジューシーな神戸牛100%のハンバーグ。きたあかりのポテトや玉ねぎのローストと一緒に、淡路産の玉ねぎをつかったオニオンソースにたっぷりつけて召し上がれ！スヌービーがドッグディッシュにご飯を入れて運ぶアートがかわいい木のプレートにのせてサーブいたします。



DINER'S DESSERT

Charlie Brown's Choco-Banana Baked Alaska

チャーリー・ブラウンの チョコバナナ・ベイクドアラスカ

800yen (税込 880yen)

「ドッグフードがなくなっちゃったんだ、でも心配しないで」と大量のバナナをスノーピーにあげるチャーリー・ブラウンのストーリーから、バナナを使ってちょっと豪華なデザートに。チョコバナナアイスをおふわふわメレンゲでつつんだベイクドアラスカはベイクドバナナと一緒にどうぞ。



Woodstock and Friends' Mille Crepe

ウッドストック and Friends ミルクレープ

900yen (税込 990yen)

ウッドストックと彼の仲間の鳥たちをイメージしたミルクレープ。ミルクレープの上にいる仲間たちは、カスタードはウッドストック、オリビエ、コンラッド、ビル、フレッド、ロイ。リボンハリエット、ブルーベリークリームはレイモンドを表現しました。マンゴーとパッションフルーツのソースが美味しいアクセント。





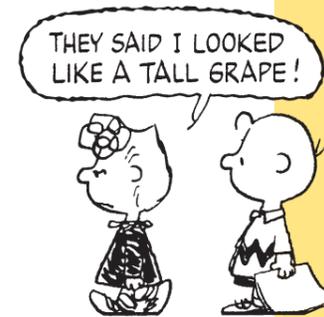
DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

サリーのパープルドレスサンデー

882yen (税込970yen)

紫色のドレスを着て学校に来て「これじゃあ背の高いぶどうみたいだわ!」とつぶやくサリーのコミックから、きれいなパープルドレスをイメージしたサンデー。甘酸っぱいブルーベリープリンやぶどうゼリー、ブルーベリーチーズケーキアイスに、ベリーソースがたっぷりかかった、ちょっと大人味のサンデー。



Frieda's Pink Peach Melba Sundae

フリーダのピンクピーチメルバサンデー

982yen (税込1,080yen)

ライナスに“SMACK”されて「私の髪の毛は天然カールなの」と照れるかわいいフリーダをモチーフにしたピンクピーチメルバサンデー。桃の果肉に白桃ソルベと桃づくしなパフェに、バニラアイスとフランボワーズソースで甘酸っぱくてさわやかなサンデーに仕上げました。





DINER'S DRINK

MILKSHAKE

Peanuts Butter Milkshake

ピーナッツバターミルクセーキ

882yen (税込970yen)

ピーナッツの仲間たちのサンドイッチでは定番のピーナッツバターを、スヌービーが大好きなミルクセーキのフレーバーにアレンジ。香ばしいピーナッツの香りとコクのある甘さがクセになります。

Choco-chips Milkshake

チョコチップミルクセーキ

882yen (税込970yen)

スヌービーの大好物チョコチップクッキーを使ったリッチなミルクセーキ。優しい甘さのミルクセーキはチョコチップクッキーのザクザク食感が加わって満足感も◎

LEMONADE

Lucy's Lemonade

ルーシーのホームメイドレモネード

745yen (税込820yen)

ルーシーがカウンセリングの診療所として使っているスタンドで、もしもレモネードが売っていたら…ローズマリーの香りをプラスした自家製レモネードです。

ROOTBEER

Rootbeer

ルートビア

745yen

(税込820yen)

Rootbeer Float

ルートビアフロート

827yen

(税込910yen)

スヌービーの大好物。アメリカでは馴染みの深い、ノンアルコールの炭酸飲料です。ハーブやスパイスの香りでちょっとクセがありますが、みんなで乾杯するならこれで決まり！

ルートビアの上にソフトクリームをトッピングしたフロートは、スパイシーな香りとまるやかなソフトクリームで、マイルドな味わいに。



COFFEE

KOBE Evian Coffee

エビアンコーヒー
(HOT/ICE)

600yen (税込 660yen)

Café au lait

カフェオレ
(HOT/ICE)

655yen (税込 720yen)

TEA

Organic Tea

オーガニックティー
(HOT/ICE)

600yen (税込 660yen)

Ginger Twist

ジンジャーツイスト
(HOT)

600yen (税込 660yen)

Chamomile Citrus

カモミールシトラス
(HOT)

600yen (税込 660yen)

Organic Mint Meringue

オーガニックミントメレンゲ
(HOT)

600yen (税込 660yen)

SOFT DRINK

Red Grape Juice

レッドグレープジュース
(メルロー)

800yen (税込 880yen)

White Grape Juice

ホワイトグレープジュース
(ソーヴィニヨン・ブラン)

800yen (税込 880yen)

Orange Juice

オレンジジュース

600yen (税込 660yen)

Apple Juice

アップルジュース

600yen (税込 660yen)

Mango Juice

マンゴージュース

600yen (税込 660yen)

Arima Cider

ありまサイダー

700yen (税込 770yen)

Coke

コーラ

600yen (税込 660yen)

Ginger-ale

ジンジャーエール

600yen (税込 660yen)



BEER

Sapporo Black Label <u>生ビール サッポロ黒ラベル</u>	Blue Moon <u>ブルームーン</u>	Brooklyn Lager <u>ブルックリンラガー</u>	Non-alcohol Beer <u>ノンアルコールビール</u>
600yen (税込 660yen)	855yen (税込 940yen)	900yen (税込 990yen)	600yen (税込 660yen)

BEER COCKTAIL

Shandy Gaff <u>シャンディガフ</u>	Panaché <u>パナシェ</u>
700yen (税込 770yen)	700yen (税込 770yen)

COCKTAIL

Gin / Vodka / Rum / Tequila / Cassis / Framboise / Yogurt / Peach / Lychee

カクテル各種 700yen (税込 770yen)	(ジン / ウォッカ / ラム / テキーラ / カシス / フランボワーズ / ヨーグルト / ピーチ / ライチ)	下記より割り方をお選びください ジンジャエール / ソーダ / トニック / コーラ / オレンジジュース
---	---	--

WINE

SPARKLING

Espace of Limari Brut
エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

BOTTLE 4,000yen
(税込 4,400yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

WHITE

Beringer Vineyards California Sauvignon Blanc
ベリンジャー / カリフォルニア ソーヴィニヨンブラン

BOTTLE 3,000yen
(税込 3,300yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

Broc Cellars Love White
ブロックセラーズ / ラブ・ホワイト (マルサンヌ・ルーサンヌ)

BOTTLE 5,500yen
(税込 6,050yen)

Ch. St. Jean Chardonnay Sonoma County
シャトー・セントジーン / ソノマ シャルドネ

BOTTLE 6,500yen
(税込 7,150yen)

RED

Beringer Vineyards California Cabernet Sauvignon
ベリンジャー / カリフォルニア カベルネ ソーヴィニヨン

BOTTLE 3,000yen
(税込 3,300yen) **GLASS 700yen**
(税込 770yen)

De Loach Pinot Noir
デローチ / ピノ・ノワール

BOTTLE 4,500yen
(税込 4,950yen)

Broc Cellars Vine Starr Zinfandel
ブロックセラーズ / ヴァインスター ジンファンデル・ソノマ

BOTTLE 6,500yen
(税込 7,150yen)

WINE COCKTAIL

Kir Imperial
キールインペリアル
(スパークリングワイン + フランボワーズ)

764yen
(税込 840yen)

Sparkling Lemonade
スパークリングレモネード
(スパークリングワイン + 自家製レモネード)

800yen
(税込 880yen)

Kir
キール
(白ワイン + カシス)

764yen
(税込 840yen)

Hugo
フーゴ
(白ワイン + エルダーフラワー)

800yen
(税込 880yen)

Kitty
キティー
(赤ワイン + ジンジャーエール)

764yen
(税込 840yen)

American Lemonade
アメリカンレモネード
(赤ワイン + 自家製レモネード)

800yen
(税込 880yen)

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Saratoga Cooler
サラトガクーラー

700yen
(税込 770yen)

Mango Orange
マンゴーオレンジ

700yen
(税込 770yen)

Shirley Temple
シャーリーテンプル

700yen
(税込 770yen)

NOTICE

食物アレルギーまたはその他食材の お取り除きをご希望されるお客様へ



左記 QR コードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただきましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language : 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】

有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。