

PEANUTS D I N E R

A GREAT JOY IN LIFE IS DINNER

 GRAND
MENU



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

900yen (税込 990yen)

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。

Vegetables & 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

990yen (税込 1,089yen)

ズッキーニや六甲シャンプニオン
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

1,830yen (税込 2,013yen)

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

1,850yen (税込 2,035yen)

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 チーズをフランボワーズ
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

Rye Bread

ウッドストックの巣 **990yen**
(税込 1,089yen)

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

1,550yen (税込1,705yen)

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

1,800yen (税込1,980yen)

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

1,830yen (税込2,013yen)

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

1,930yen (税込 2,123yen)

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。

I'M ROLY-POLY!



Charlie Brown's Special Parma

チャーリー・ブラウンのスペシャルパルマ

2,550yen (税込 2,805yen)

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

1,650yen (税込1,815yen)

誇り高き精神をもつ、ホコリまみれの男の子、ピッグペンをイメージしたカルボナーラ。六甲シャンピニオン(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。

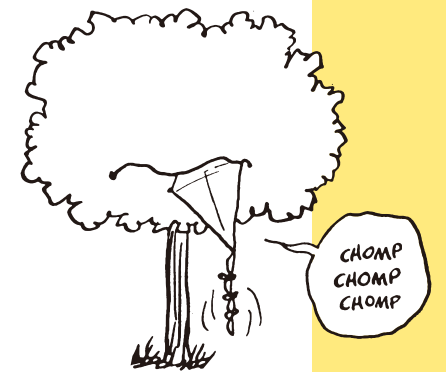


Kite eating tree's Genovese

風食いの木のジェノベーゼ

1,630yen (税込1,793yen)

風がうまく飛ばせないチャーリー・ブラウンは、いつも”風食いの木”に風を食われてしまいます。そんなチャーリー・ブラウンの強敵、風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。

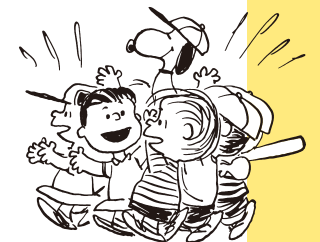


Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese
Topped with Burrata Cheese

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

1,930yen (税込2,123yen)

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バジルをのせて、淡路牛を使ったボロネーゼを贅沢に仕上げました。





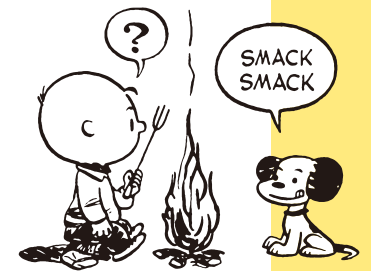
DINER'S SPECIAL MAIN

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

2,300yen (税込2,530yen)

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、ばくりとスヌーピ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

3,000yen (税込3,300yen)

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！スヌーピ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。



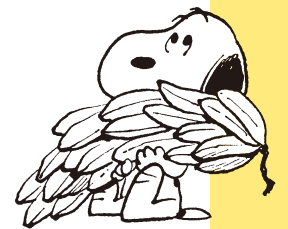
DINER'S DESSERT

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

850yen (税込935yen)

「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ヌ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

950yen (税込1,045yen)

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。リボンはハリエット、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。



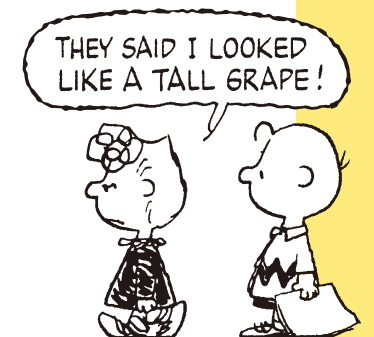
DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

サリーのパープルドレスサンデー

930yen (税込1,023yen)

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。

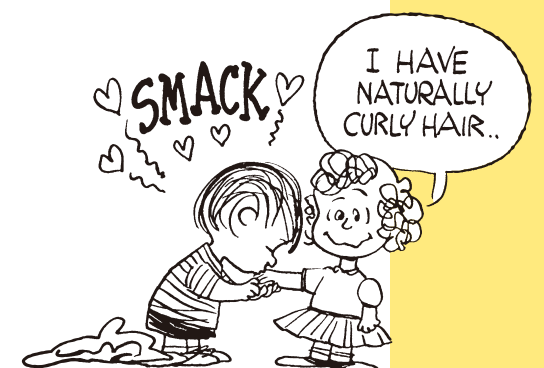


Frieda's Pink Peach Melba Sundae

フリーダのピンクピーチメルバサンデー

990yen (税込1,089yen)

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

890yen (税込 979yen)

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、スヌーピ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コ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

890yen (税込 979yen)

スヌーピ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

750yen (税込 825yen)

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

750yen
(税込 825yen)

Rootbeer Float

ルートビアフロート

830yen
(税込 913yen)

スヌーピーの大好物。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コレで決まり！
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ろ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)

650yen (税込 715yen)

TEA

Organic Tea

オーガニックティー
(HOT)

700yen (税込 770yen)

(ICE)

600yen (税込 660yen)

Chamomile Citrus

カモミールシトラス
(HOT)

700yen (税込 770yen)

Ginger Twist

ジンジャーツイスト
(HOT)

700yen (税込 770yen)

Organic Mint Meringue

オーガニックミントメレンゲ
(HOT)

700yen (税込 770yen)

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

700yen (税込 770yen)

Apple Juice

アップルジュース

700yen (税込 770yen)

Mango Juice

マンゴージュース

700yen (税込 770yen)

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
生ビール サッポロ黒ラベル
700yen
(税込 770yen)

Brooklyn Lager
ブルックリンラガー
900yen
(税込 990yen)

Non-alcohol Beer
ノンアルコールビール
700yen
(税込 770yen)

BEER COCKTAIL

Shandy Gaff
シャンディガフ
800yen
(税込 880yen)

Panaché
パナシェ
800yen
(税込 880yen)

COCKTAIL

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

カクテル各種 (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)
700yen
(税込 770yen)

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

WHITE

Buena Vista Sonoma Chardonnay
ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・シャルドネ
BOTTLE 3,000yen **GLASS 700yen**
(税込 3,300yen) (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

Buena Vista Sonoma Pinot Noir
ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・ピノ・ノワール
BOTTLE 3,000yen **GLASS 700yen**
(税込 3,300yen) (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)
780yen
(税込 858yen)

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)
780yen
(税込 858yen)

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)
780yen
(税込 858yen)

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
800yen
(税込 880yen)

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
だけ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 QR Code，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食
物的政策」。