

PEANUTS DINER

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

¥ 850

野菜が苦手な、
ペパーミント 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
淡路産の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。

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

¥ 1,500

スモークサーモン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。

Green Salad with Vegetables &
Herbs from Kobe

神戸のお野菜とハーブの グリーンサラダ

¥ 980

セルパチコやズッキーニ、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。

Duck Breast from France on Anchovy,
Nuts and Blue Cheese Salad

フランス産合鴨むね肉と アンディープのサラダ ナッツとブルーチーズの香り

¥ 1,600

スヌービーのママが住んでいるパリを
イメージした、フランス産の鴨肉のロ
ーストとアンディープの贅沢なサラダ。
ナッツの香りが香ばしいドレッシング
にロックフォールチーズが美味しいア
クセント。

Burrata Cheese & Parma Ham
with Strawberries

いちごとパルマ産生ハム、 ブッラータチーズのコンポジション

¥ 1,800

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、ブッラータ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

ウッドストックの巣 ¥ 980

Rye Bread

ライ麦ブレッド ¥ 300

Snoopy's Margherita

スヌーピーのマルゲリータ

¥1,500

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、淡路島で育ったバジルで、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

¥1,650

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

¥1,800

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、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。





DINER'S PIZZA

Olaf's Quattro Formaggi

オラフのクアトロフォルマッジ

¥1,900

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

¥2,500

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は「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

¥1,600

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。

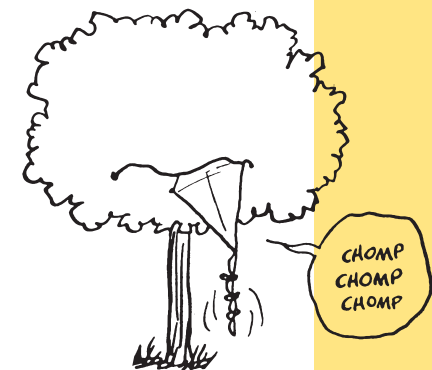


Kite eating tree's Genovese

飨食いの木のジェノベーゼ

¥1,600

飨がうまく飛ばせないチャーリー・ブラウンは、いつも”飨食いの木”に飨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、飨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。

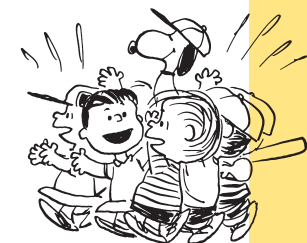


Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese
Topped with Burrata Cheese

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

¥1,900

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淡路産バジルをのせて、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

Awaji Chicken Breast with Grilled Green Vegetables
and Sauce from Kalamata Olives

淡路鶏むね肉と緑野菜のグリル カラマタオリーブソース

¥1,800

グルメなスヌーピーに、チャーリー・ブラウンが用意するとおきのSUPERTIMEをイメージした一皿。グリルした淡路産の鶏肉とレモン、アスパラ、スナップエンドウを、カラマタオリーブソースで美味しく仕上げました。ギリシャ・カラマタ産の黒オリーブを使った“カラマタオリーブソース”はちょっとくせのある大人味。

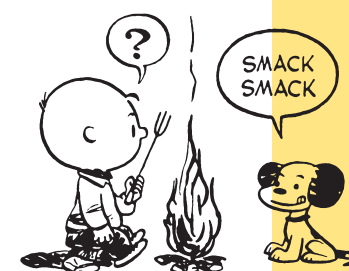


Salmon Grilled with Basil Cheese
Served with Beets Yoghurt Sauce

サーモンのバジルチーズ焼き ビーツヨーグルトソース

¥2,000

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・ブラウンのごはんを、ぱ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

¥2,800

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。



表記価格は税抜き価格となります

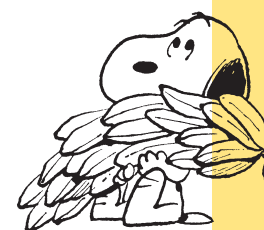
DINER'S DESSERT

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

¥800

「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つ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

¥900

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。





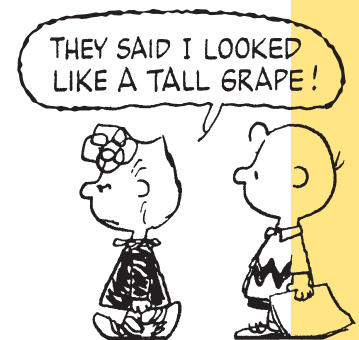
DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

サリーのパープルドレスサンデー

¥880

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。

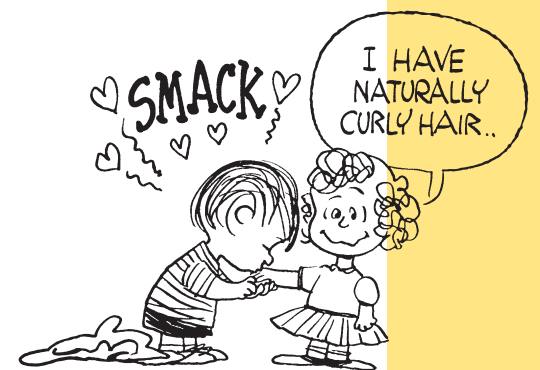


Frieda's Pink Peach Melba Sundae

フリーダのピンクピーチメルバサンデー

¥980

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。



表記価格は税抜き価格となります



DINER'S DRINK

MILKSHAKE

Peanuts Butter Milkshake

ピーナッツバターミルクセーキ

¥880

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

¥880

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

¥780

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

¥750

Rootbeer Float

ルートビアフロート

¥830

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。



表記価格は税抜き価格となります

COFFEE

KOBE Evian Coffee

エビアンコーヒー
(HOT/ICE)

¥ 600

Café au lait

カフェオレ
(HOT/ICE)

¥ 650

TEA

Organic Iced Tea

オーガニックアイスティー

¥ 600

Chamomile Citrus

カモミールシトラス
(HOT)

¥ 600

Ginger Twist

ジンジャーツイスト
(HOT)

¥ 600

Organic Mint Meringue

オーガニックミントメレンゲ
(HOT)

¥ 600

SOFT DRINK

Red Grape Juice

レッドグレープジュース
(メルロー)

¥ 800

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)

¥ 800

Organic Orange Juice

オーガニックオレンジジュース

¥ 600

Apple Juice

アップルジュース

¥ 600

Mango Juice

マンゴージュース

¥ 600

Arima Cider

ありまサイダー

¥ 700

Coke

コーラ

¥ 600

Ginger-ale

ジンジャーエール

¥ 600

Ferrarelle Non-Gas

フェラレツレ ノンガス

¥ 800

Ferrarelle

フェラレツレ

¥ 800



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>
¥ 600	¥ 850	¥ 900	¥ 600

BEER COCKTAIL

Shandy Gaff <u>シャンディガフ</u>	Panaché <u>パナシェ</u>
¥ 700	¥ 700

COCKTAIL

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

<u>カクテル各種</u>	(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)	<u>下記より割り方をお選びください</u> 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
¥ 700		

WINE

SPARKLING

Espace of Limari Brut <u>エスパス・オブ・リマリ・ブリュット</u>
BOTTLE ¥ 4,000 GLASS ¥ 700

WHITE

Beringer Vineyards California Sauvignon Blanc <u>ベリンジャー /</u> <u>カリフォルニア ソーヴィニヨンブラン</u>
BOTTLE ¥ 3,000 GLASS ¥ 700
Broc Cellars Love White <u>ブロックセラーズ / ラブ・ホワイト</u> <u>(マルサンヌ・ルーサンヌ)</u>
BOTTLE ¥ 5,500

Ch. St. Jean Chardonnay Sonoma County <u>シャトー・セントジーン /</u> <u>ソノマ シャルドネ</u>
BOTTLE ¥ 6,500

RED

Beringer Vineyards California Cabernet Sauvignon <u>ベリンジャー /</u> <u>カリフォルニア カベルネ ソーヴィニヨン</u>
BOTTLE ¥ 3,000 GLASS ¥ 700
De Loach Pinot Noir <u>デローチ / ピノ・ノワール</u>
BOTTLE ¥ 4,500

Broc Cellars Vine Starr Zinfandel <u>ブロックセラーズ / ヴァインスター</u> <u>ジンファンデル・ソノマ</u>
BOTTLE ¥ 6,500

WINE COCKTAIL

Kir Imperial <u>キールインペリアル</u> (スパークリングワイン + フランボワーズ)	Kir <u>キール</u> (白ワイン + カシス)	Kitty <u>キティー</u> (赤ワイン + ジンジャーエール)
¥ 760	¥ 760	¥ 760
Sparkling Lemonade <u>スパークリングレモネード</u> (スパークリングワイン + 自家製レモネード)	Hugo <u>フーゴ</u> (白ワイン + エルダーフラワー)	American Lemonade <u>アメリカンレモネード</u> (赤ワイン + 自家製レモネード)
¥ 800	¥ 800	¥ 800

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Saratoga Cooler <u>サラトガクーラー</u>	Shirley Temple <u>シャーリーテンプル</u>
¥ 700	¥ 700
Mango Orange <u>マンゴーオレンジ</u>	
¥ 700	