

PEANUTS DINER

A GREAT JOY IN LIFE IS DINNER

GRAND MENU

© Peanuts Worldwide LLC









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

1,080yen（税込 1,188yen）

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

1,080yen（税込 1,188yen）

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

1,930yen（税込 2,123yen ）

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 & Ham
with Strawberries

いちごと生ハム、ブッラータチーズのコンポジション

1,920yen（税込 2,112yen ）

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

1,080yen
（税込 1,188yen ）

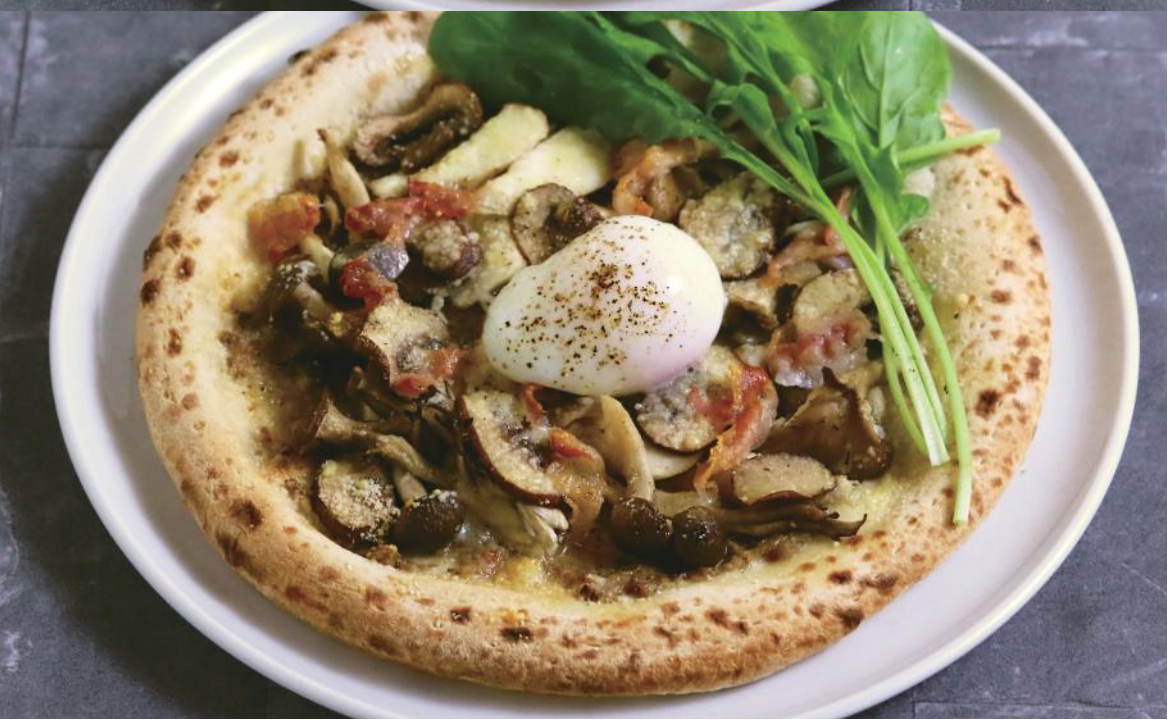
Rye Bread

ライ麦ブレッド

300yen
（税込 330yen）







DINER'S PIZZA

Snoopy's Margherita

スヌーピーのマルゲリータ

1,680yen（税込 1,848yen）

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

1,880yen（税込 2,068yen）

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

2,180yen（税込 2,398yen）

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。





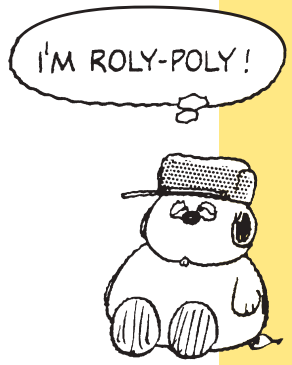
DINER'S PIZZA

Olaf's Quattro Formaggi

オラフのクアトロフォルマッジ

2,040yen（税込 2,244yen）

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 Pizza

チャーリー・ブラウンのスペシャルピッツァ

2,680yen（税込 2,948yen）

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

1,820yen（税込 2,002yen）

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。

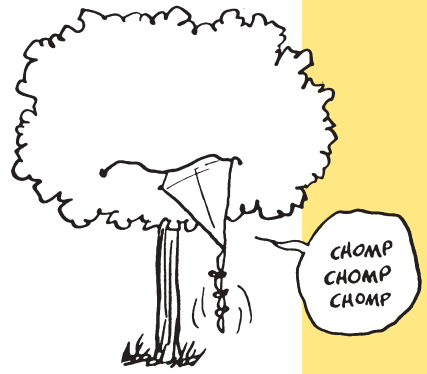


Kite eating tree's Genovese

凧食いの木のジェノベーゼ

1,780yen（税込 1,958yen）

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。

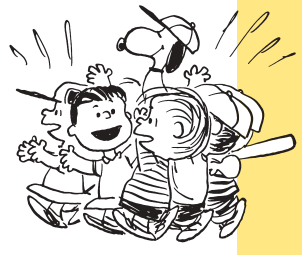


Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese
Topped with Burrata Cheese

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

2,280yen（税込 2,508yen）

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。





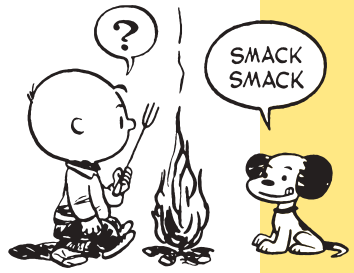
DINER'S SPECIAL MAIN

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

2,430yen（税込 2,673yen）

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

3,200yen（税込 3,520yen）

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。





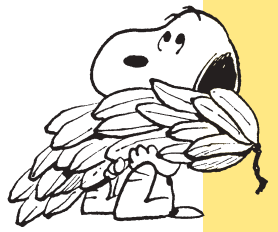
DINER'S DESSERT

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

920yen（税込1,012yen）

「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

1,050yen（税込 1,155yen ）

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のる仲間たちは、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。





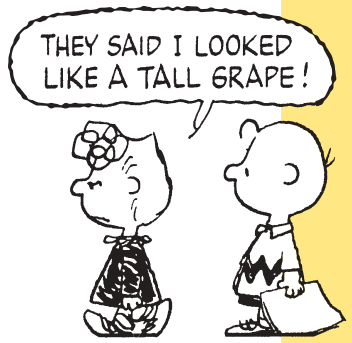
DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

サリーのパープルドレスサンデー

1,050yen（税込1,155yen）

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。



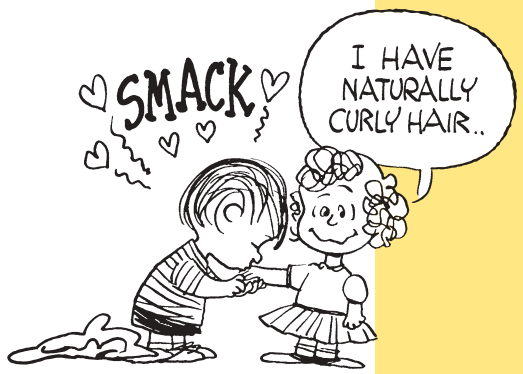


Frieda's Pink Peach Melba Sundae

フリーダのピンクピーチメルバサンデー

1,080yen（税込1,188yen）

ライナスに“SMAK”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。



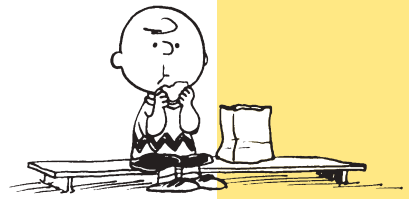






DINER'S DRINK

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

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

780yen（税込 858yen）

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

780yen
（税込 858yen）

Rootbeer Float

ルートビアフロート

860yen
（税込 946yen）



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。

DINER'S DRINK

COFFEE

KOBE Evian Coffee
エビアンコーヒー
(HOT/ICE)
630yen（税込693yen）

Café au lait
カフェオレ
(HOT/ICE)
680yen（税込748yen）

TEA

Organic Tea
オーガニックティー
(HOT)
730yen（税込803yen）
(ICE)
630yen（税込693yen）

Chamomile Citrus
カモミールシトラス
(HOT)
740yen（税込814yen）

Ginger Twist
ジンジャーツイスト
(HOT)
740yen（税込814yen）

Organic Mint Meringue
オーガニックミントメレンゲ
(HOT)
740yen（税込814yen）

SOFT DRINK

Red Grape Juice
レッドグレープジュース
（メルロー）
840yen（税込924yen）

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）
840yen（税込924yen）

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
740yen（税込814yen）

Coke
コーラ
630yen（税込693yen）

Ginger-ale
ジンジャーエール
600yen（税込660yen）



DINER'S DRINK

BEER

Sapporo Black Label
生ビール サッポロ黒ラベル
800yen
（税込 880yen）

Brooklyn Lager
ブルックリンラガー
1,100yen
（税込 1,210yen）

Non-alcohol Beer
ノンアルコールビール
750yen
（税込 825yen）

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
750yen
（税込 825yen）

（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

Grand Cru Vineyards California Chardonnay
NV グラン・クリュ・ヴィンヤーズ カリフォルニア シャルドネ
BOTTLE 4,800yen（税込 5,280yen）
GLASS 920yen（税込 1,012yen）

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

Cabernet Sauvignon California Grand Cru Vineyards
NV グラン・クリュ・ヴィンヤーズ カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン
BOTTLE 4,800yen（税込 5,280yen）
GLASS 920yen（税込 1,012yen）

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）
820yen
（税込 902yen）

Kir
キール
（白ワイン + カシス）
820yen
（税込 902yen）

Kitty
キティー
（赤ワイン + ジンジャーエール）
820yen
（税込 902yen）

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）
840yen
（税込 924yen）

Hugo
フーゴ
（白ワイン + エルダーフラワー）
840yen
（税込 924yen）

American Lemonade
アメリカンレモネード
（赤ワイン + 自家製レモネード）
840yen
（税込 924yen）

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Saratoga Cooler
サラトガクーラー
750yen
（税込 825yen）

Shirley Temple
シャーリーテンプル
750yen
（税込 825yen）

Mango Orange
マンゴーオレンジ
750yen
（税込 825yen）

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 QRCode，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。