

# 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

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。

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

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、  
ブル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、ブルータ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

1,080yen  
(税込1,188yen)

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

1,680yen (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

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。

I'M ROLY-POLY!



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ァ。生ハムとルッコラ、淡路のミディマトに、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。

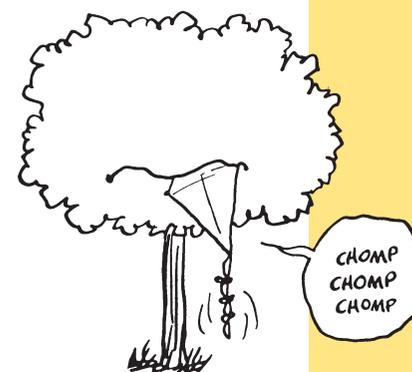


Kite eating tree's Genovese

## 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。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。

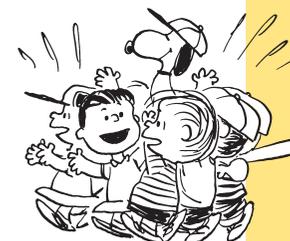


Peanuts Gang's Awajigyu(Beef) Bolognese  
Topped with Burrata Cheese

## 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・ブラウンのご飯を、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 PANCAKE

SNOOPY Pancake

## スヌーピーのパンケーキ

1,570yen (税込1,727yen)

米粉を使用した生地にもレンゲを加えてふっくらと焼き上げたスヌーピーのフェイス型パンケーキ。2種のベリーと季節のフルーツを添えた豆乳ホイップクリームはパンケーキと相性抜群です。シンプルな味わいがクセになるひとしな。



Pink SNOOPY Pancake

## ピンクスヌーピーのパンケーキ

1,570yen (税込1,727yen)

ROOM 64のアイコン、ピンクのスヌーピーをモチーフにしたパンケーキ。米粉を使った、ふっくら優しい味わいはそのままに、ピンクカラーを甘酸っぱいイチゴクリームで表現しました。程よい酸味がアクセントです。



# DINER'S PANCAKE



JOE COOL Pancake

## ジョー・クールのパンケーキ

1,570yen (税込1,727yen)

ROOM 43に描かれているジョー・クールのパンケーキ。  
トレードマークのサングラスを添えて。COOLな表情もGOOD!  
パンケーキは米粉を使用して。お皿のマンゴーソースと合わせてお楽しみください。

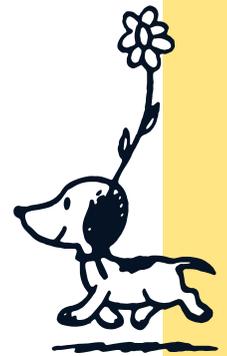


50's SNOOPY Pancake

## 50's スヌーピーのパンケーキ

1,570yen (税込1,727yen)

PEANUTS 75周年を記念し、スヌーピーが初登場した日のコミックをテーマにしたROOM 53より。イエローカラーのパッションクリームやお花のチョコレートでトッピングし、華やかに仕立てました。米粉を使った生地との相性もピッタリです。



# DINER'S DESSERT

Sally's Purple Dress Sundae

## サリーのパープルドレスサンデー

1,180yen (税込1,298yen)

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

1,200yen (税込1,320yen)

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。



# HOTEL'S FLOAT

PEANUTS HOTEL のお部屋をモチーフにフロートを作りました

ROOM 42

## ROOM 42

900yen (税込990yen)

宇宙飛行士に扮したスヌーピー“アストロノーツ”！宇宙空間をイメージしたブルーとパープルのグラデーションカラーに、月に見立てたマーブルアイスをトッピングしました。



ROOM 51

## ROOM 51

900yen (税込990yen)

野球チーム“ザ・グースエッグス”の監督兼ピッチャーを務めるチャーリー・ブラウン。彼の立っているピッチャーマウンドをショコラアイスで表現した優しい甘さのカフェオレフロート。



ROOM 52

## ROOM 52

900yen (税込990yen)

波にかっこよく乗ってCowabunga!と気分上々なスヌーピーをイメージした鮮やかなスカイブルーのアップルスカッシュ。砂浜をイメージしたガラスの縁には砂糖をまぶしました。



ROOM 64

## ROOM 64

900yen (税込990yen)

ぶどうジュレとラズベリーの甘酸っぱいドリンク。ピーチソルベを添え、ROOM64のピンクをテーマにしました。





# DINER'S DRINK

## MILKSHAKE

Peanuts Butter Milkshake

ピーナッツバターミルクセーキ

**900yen** (税込 990yen)

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

**900yen** (税込 990yen)

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

**830yen** (税込 913yen)

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)

**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/ICE)

**730yen** (税込 803yen)

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

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)

Peach Juice

ピーチジュース

**700yen** (税込 770yen)

Arima Cider

ありまサイダー

**740yen** (税込 814yen)

Coke

コーラ

**700yen** (税込 770yen)

Ginger-ale

ジンジャーエール

**700yen** (税込 770yen)



## 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)

## HIGH BALL

High-Ball

ハイボール (デュワーズ)

**750yen**  
 (税込 825yen)

## COCKTAIL

Gin / Vodka / Cassis / Peach / Lychee

カクテル各種 ( ジン / ウォッカ / カシス /  
 ピーチ / ライチ )

**750yen**  
 (税込 825yen)

下記より割り方をお選びください

ジンジャーエール / 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

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**      **GLASS 920yen**  
 (税込 5,280yen)      (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)

### 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**      **GLASS 920yen**  
 (税込 5,280yen)      (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)

## WINE COCKTAIL

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)

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)