季節のカクテル／ Seasonal Cocktail

１か月ごとにテーマを決めてオリジナルカクテルをご提供いたします。

《10月》　梨

We offer original cocktails based on a theme every month.

[October]　Apple pear　¥ 1,800

＊ノンアルコールカクテルもお作りできます。　We can also make non-alcoholic cocktails.

アストラルオリジナル ／ Astral Original

～カクテル～ Cocktail

・アストラル　¥ 1,600
富山の日本酒を使った、店名を冠するカクテル
Astral
A cocktail using Toyama's sake

・フレスコー マスカット　¥ 1,500
マスカットとレモンの爽やかな甘みをジンジャーエールでまとめたカクテル
Fresco Muscat
Refreshingly sweet cocktail of muscat and lemon.

・ベルベットルージュ　¥ 1,600
ブドウの甘みと、香りを楽しんで頂けるカクテル
Velvet Rouge
You can enjoy the sweetness and aroma of grapes.

・サンセット クーラー　¥ 1,500
フルーツの甘酸っぱさをジンジャーエールでまとめたカクテル
Sunset Cooler
You can enjoy the sweet and sour taste of the fruit.

～ノンアルコール カクテル～ Non-alcoholic cocktails

・アセロラスパーク　¥ 1,300
淡い赤色をした、ノンアルコールワインカクテル。食前酒にお勧め。
Aserola Spark
A non-alcoholic cocktail perfect for a aperitif

・パッションピーチ　¥ 1,300
甘さが心地よい、甘い物がお好きな方にお薦めのカクテル
Passion Peach
A non-alcoholic cocktail with a pleasant sweetness

・フィジーライチ　¥ 1,300
ライチのフレッシュさと生姜の辛味の効いたスッキリとしたカクテル
Fizzy Laichi
A refreshing cocktail with fresh lychee and ginger

ビール ／ BEER

◉ドラフトビール ／DRAFT BEER

・アサヒスーパードライ　¥ 1,100
ASAHI Super Dry

◉ 瓶ビール ／ BOTTLED BEER

・ギネスビール　¥ 1,200
GUINNESS

・エビスビール　¥ 1,100
YEBISU

・サントリープレミアムモルツ　¥ 1,100
Suntory Premium Malts

・キリンラガー　¥ 1,000
KIRIN Lager

・ノンアルコール・ビール　¥ 800
Non Alcohol Beer

ワイン ／ WINE

◉シャンパン ／ CHAMPAGNE

・グラス シャンパン　¥ 1,800
Glass Champagne

◉スパークリング ／SPARKLING WINE

・グラス スプマンテ　¥ 1,500
Glass Spumante

◉スティルワイン ／ STILL WINE

・グラス赤ワイン　¥ 1,400
Glass Red Wine

・グラス白ワイン　¥ 1,400
Glass White Wine

ソフトドリンク ／ SOFT DRINK

・ウーロン茶　¥ 800
Oolong Tea

・ペリエ　¥ 1,000
Perrer

・コーラ　¥ 800
Cola

・ジンジャーエール　¥ 800
Ginger-Ale

・ピーチジュース　¥ 800
Peach Juice

・アセロラジュース　¥ 800
Acerola Juice

・フレッシュジュース　¥ 1,200
Fresh Juice

・コーヒー　¥800
Coffee

・紅茶　¥800
Tea

スタンダードカクテル ／ Standard Cocktail

ジンベース ／ Based on GIN

・ジントニック Gin & Tonic	¥ 1,300
・ジンリッキー Gin Rickey	¥ 1,300
・ジンバック Gin Buck	¥ 1,500
・ジンライム Gin Lime	¥ 1,300
・ジンフィズ Gin Fizz	¥ 1,500
・マティーニ Martini	¥ 1,500
・ギムレット Gimlet	¥ 1,500
・シンガポールスリング Singapore sling	¥ 1,600
・ロングアイランドアイスティー Long Island Iced Tea	¥ 1,600
・ネグローニ Negroni	¥ 1,500
・ブルームーン Blue Moon	¥ 1,500
・ホワイトレディ White Lady	¥ 1,500

ブランデーベース ／ Based on BLANDY

・アレキサンダー Alexander	¥ 1,800
・サイドカー Side Car	¥ 1,800
・ビトウィーン ザ シーツ Between the Seets	¥ 1,800
・オリンピック Olympic	¥ 1,800

ワインベース ／ Based on WINE

・ワイン クーラー Wine Cooler	¥ 1,400
・キール Kir	¥ 1,400
・キール ロワイヤル Kir Royal	¥ 2,000
・ミモザ Mimosa	¥ 1,900
・ベリーニ Bellini	¥ 1,800
・スプリッツアー Spritzer	¥ 1,300

テキーラベース ／ Based on Tequila

・マルガリータ Margarita	¥ 1,500
・フローズン マルガリータ Frozen Margarita	¥ 1,800
・マタドール Matador	¥ 1,500
・テキーラ サンライズ Tequila Sunrise	¥ 1,500
・メキシコーラ Mexicola	¥ 1,300
・エル ディアブロ El Diablo	¥ 1,400
・モッキンバード Mockingbird	¥ 1,500

ウォッカベース ／ Based on VODKA

・モスコミュール Moscow Mule	¥ 1,500
・ソルティドッグ Salty Dog	¥ 1,500
・スクリュードライバー Screw Driver	¥ 1,500
・ブラッディメアリー Bloody Mary	¥ 1,300
・コスモポリタン Cosmopolitan	¥ 1,500
・バラライカ Balalaika	¥ 1,500
・雪国 YUKIGUNI	¥ 1,500
・シー ブリーズ Sea Breeze	¥ 1,500
・メロン ボール Melon Ball	¥ 1,500
・神風 KAMIKAZE	¥ 1,500

ウィスキーベース ／ Based on WHISKY

・マンハッタン Manhattan	¥ 1,600
・ニューヨーク New York	¥ 1,600
・ラスティ ネイル Rusty Nail	¥ 1,800
・オールドパル Old Pal	¥ 1,600

ラムベース ／ Based on RUM

・ダイキリ Daiquiri	¥ 1,500
・フローズンダイキリ Frozen Daiquiri	¥ 1,800
・モヒート Mojito	¥ 1,600
・エックス ワイ ジー XYZ	¥ 1,500
・キューバ リバー Cuba Ribre	¥ 1,300
・ピニャ カラーダ Pina Colada	¥ 1,600
・ボストンクーラー Boston Cooler	¥ 1,500
・ブルーハワイ Blue Hawaii	¥ 1,500

リキュールベース ／ Based on LIQUEUR

・スプモーニ Spumoni	¥ 1,500
・ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥ 1,500
・バレンシア Valencia	¥ 1,500
・グラスホッパー Grasshopper	¥ 1,500
・カルーア ミルク Kaula & Milk	¥ 1,300
・チャイナブルー China Blue	¥ 1,500
・オーガスタセブン Augusta 7	¥ 1,500
・ボッチボール Boccie Ball	¥ 1,500

ノン アルコールカクテル ／ Non-Alcoholic Cocktail

・バージン ブリーズ Virgin Breeze	¥ 1,400
・サラトガ クーラー Saratoga Cooler	¥ 1,200
・シンデレラ Cinderella	¥ 1,300
・シャーリーテンプル Shirley temple	¥ 1,600

スピリッツ ／ Spirits

ジン ／ GIN

・タンカレー NO.10
Tanqueray No TEN

・スターオブボンベイ
STAR OF BOMBAY

・ビーフィーター 24
BEEFEATER24

・ヴィクトリアンバット
VICTORIAN-VAT　各￥ 1,300

ウォッカ ／ VODKA

・ストリチナヤ
STOLICHNAYA

・ストロワヤ
STOLOVAYA

・スピリタス
SPIRYTUS

・ズブロッカ　バイソングラス
ZUBROWKA　BISON GRASS　各￥ 1,000

ラム ／ RUM

・ロンリコ 151proof　￥ 1,000
RONRICO　151proof

・キャプテンモルガン　￥ 1,000
Captain Morgan

・ロン ザカパ 23 年　￥ 1,600
Ron Zacapa 23

テキーラ ／ TEQUILA

・ドン フォーリオ ブランコ　￥ 1,200
Don Julio BLANCO

・エラドゥーラ ブランコ　￥ 1,000
HERRADURA BLANCO

・オルメカ ブランコ　￥ 1,000
OLMECA BLANCO

・オルメカ レポサド　￥ 1,200
OLMECA REPOSADO

・クエルボ 1800 アネホ　￥ 1,800
Cuervo 1800 ANEJO

焼酎 ／ SHO-CYU

◉ 芋焼酎
Made from potato

・魔王　￥ 2,400
MAO

・村尾　￥ 2,600
MORIIZOU

・森伊蔵　￥ 4,200
MURAO

◉ 麦焼酎
Made from wheat

・黒さそり　￥ 1,100
KUROZASORI

ブランデー ／ Blandy

コニャック ／ COGNAC

・マーテル　スリースター　￥ 2,700
MARTELL ☆☆☆

・カミュ　XO　￥ 2,400
CAMUS XO

・レミーマルタン 1738　￥ 2,600
REMY MARTIN 1738

・クルボアジエ　ナポレオン　￥ 3,600
COURVOISIER Napoleon

・ヘネシー　VSOP　￥ 2,400
Hennessy VSOP

・ヘネシー　XO　￥ 3,600
Hennessy XO

・ヘネシー　パラディー　￥ 10,000
Hennessy Paradis

カルヴァドス ／ CALVADOS

・カルヴァドス ブラー　￥ 1,100
Bouland

グラッパ ／ GRAPPA

・グラッパ サッシカイア　￥ 2,300
GRAPPA di Sassicaia

・ベルタトレソーリトレ　￥ 3,100
BERTA TRE SOLI TRE

リキュール＆その他／ Liqueur & others

フレーバードワイン ／ FLAVORED WINE

◉ リレ
LILLET

・リレ ブラン　¥ 800
LILLET BLanc

◉ ヴェルモット
VERMOUTH

・ノイリー ブラット
NOILLYPRAT

・チンザノ　ビアンコ
CINZANO Bianco

・チンザノ　ロッソ
CINZANO Rosso　各¥ 1,000

フォーティファイドワイン ／ FORTIFIED WINE

◉ マデイラワイン
MADEIRA

・セルシアル 5 年　¥ 1,200
SERCIAL 5y

・マルムジー 10 年　¥ 1,500
MALMSEY 10y

◉ シェリー
SHERRY

・ティオ ペペ　¥ 1,000
TIO PEPE

リキュール ／ LIQUEUR

◉ ハーブ系
Herbs

・シャルトリューズ ヴェール　¥ 1,300
CHARTREUSE

・シャルトリューズ ジョーヌ　¥ 1,300
CHARTREUSE

・ウンダーベルグ　¥ 1,000
Underberg

・サンジェルマン　¥ 1,100
ST-GERMAIN

・アペロール　¥ 1,000
APEROL

・ガリアーノ　¥ 1,200
GALLIANO

・ペルノアブサン　¥ 1,000
PERNOD ABSINTHE

ワインリスト ／ Wine List

スパークリングワイン ／ Sparkling Wine

	Bottle	1/2
・バレリーナ・ブリュット〈イタリア〉 Ballerina Brut <Italy>	¥7,500	¥4,000
・G.H. マム グランコルドン〈フランス〉 G.H Mumm Grand Cordon <France>	¥15,000	
・モエ・エ・シャンドン・ブリュット〈フランス〉 Möet et Chandon <France>	¥17,000	¥9,000
・ヴーヴ・クリコ イエローラベル〈フランス〉 Veuve Clicqut Ponsardin Yellow Lavel <France>	¥18,000	
・ドン・ペリニョン〈フランス〉 Dom Perignon <France>	¥48,000	

白ワイン ／ White Wine

	Bottle	
・ボルドー・ジネステ・ブラン〈フランス〉 Bordeaux Ginestet Blanc <France>	¥5,000	¥3,000
・ストラタム ソーヴィニヨンブラン〈ニュージーランド〉 Stratum Sauvignon Blanc <New Zealand>	¥6,000	
・シャトー サン ミッシェル シャルドネ〈アメリカ合衆国〉 Chateau Ste Michelle Columbia Valley Chardonnay <USA>	¥9,000	
・クラウディーベイ ソーヴィニヨンブラン〈ニュージーランド〉 Cloudy Bay Sauvignon Blanc <New Zealand>	¥10,000	
・シャブリ・プルミエ・クリュ〈フランス〉 Chablis 1er cru <France>	¥13,000	

赤ワイン ／ Red Wine

	Bottle	
・ボルドー・ジネステ ルージュ〈フランス〉 Bordeaux Ginestet Rouge <France>	¥5,000	¥3,000
・ストラタム ピノ・ノアール〈ニュージーランド〉 Stratum Pinot Noir <New Zealand>	¥8,000	
・キャンティ・クラシコ アレティーノ〈イタリア〉 Chainti Classico Aretino <Italy>	¥9,500	
・スカイサイド〈アメリカ合衆国〉 SKYSIDE <USA>	¥10,000	
・カリテラ アルボレダ カベルネ・ソービニヨン〈チリ〉 Caliterra Arboleda Cabernet Sauvignon <Chile>	¥8,000	
・サンテミリオン ローズヴィル〈フランス〉 Saint Émilion <France>	¥9,000	¥5,000
・ロバート・モンダヴィ プライベートセレクション カベルネソーヴィニヨン〈アメリカ合衆国〉 Robert Mondavi Privert Selection Cabernet Sauvignon <USA>	¥9,000	
・バローロ・バルビーソプラニ〈イタリア〉 Barolo Balbi Soplani <Italy>	¥14,000	
・ジュヴレイ・シャンベルタン・アルベール・ビショー〈フランス〉 Gevrey Chambertin Albert Bichot <France>	¥25,000	
・オーパス・ワン 2018〈アメリカ合衆国〉 Opus One 2018 <USA>	¥150,000	

フードメニュー ／ Food Menu

《 8:30pm L.O. 》

サラダ・スープ ／ Salda & Soup

- アストラル風シーザーサラダ ￥1,800
  Caesar salada
- オニオングラタンスープ ￥1,200
  Onion gratin soup

前菜 ／Appetizers

- フライドポテト ￥1,000
  Fried Potato with truffle flavour salt
- フィッシュアンドチップス ￥1,500
  Fish & Chips
- 白海老の唐揚げ ￥2,000
  Deep fried shrimps `SHIROEBI`

メイン ／ Main

- 煮込みハンバーグ ￥2,500
  Stewed hamburger
- 牛ロースステーキ ￥3,200
  Grilled beef loin
- サーモンの香草ポワレ ￥2,500
  Sauteed salmon herbs flavour

サンドウィッチ＆パスタ ／ Sandwitch & Pasta

- クラブハウスサンドウィッチ ￥2,500
  Clubhouse Sandwich
- 本日のパスタ ￥2,000
  Today's pasta

《 11:30pm L.O. 》

フィンガーフード ／ Finger Food

- ミックスナッツ ￥750
  Mixed Nuts
- チョコレート ￥900
  Chocolate
- レーズンバター ￥750
  Raisin Butter
- ピクルスの盛り合わせ ￥800
  Assorted Pickles
- オリーブ 3 種盛り合わせ ￥750
  Assorted 3 kind of Oliibes
- ビーフジャーキー ￥1,200
  Beef Jerky
- ドライフルーツの盛り合わせ ￥1,200
  Assorted dried Fruits
- 乾き物プレート ￥1,100
  Assorted dried Foods

ピザ・ライス ／ Pizza & Rice

- ミックスピザ ￥2,000
  Mix Pizza
- アストラル特製ハヤシライス ￥2,100
  Hashed beef with rice

前菜 ／ Appetizers

- スモークサーモン ￥1,000
  Smoked Salmon
- 生ハムとグリッシーニ ￥1,500
  Dry-cured ham with grissini
- スティックサラダ ￥1,500
  Vegetables stick
- チーズの盛り合わせ ￥2,500
  Assorted cheese
- ソーセージの盛り合わせ ￥2,500
  Sausage

デザート ／ Dessert

- フルーツの盛り合わせ ￥3,000
  Assorted Fruits
- アイスクリーム ￥1,000
  Ice cream
- チェリージュビュレ ￥2,000
  Cherry juburee

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

Food allergies,Food Intolerance,Dietary Requirements and Religious Interest.We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals containvparticular ingredients.