



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。

《9月》シャインマスカット

We offer original cocktails based on a theme every month.

[September] Cheyenne Muscat

¥ 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、甘い物が好きな方にお勧めのカクテル
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
- ・麒麟ラガー ¥ 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
Perrerr
- ・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 Libre	¥ 1,300
・ピニャカラダ 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
RONRICO 151proof
- ・キャプテンモルガン
Captain Morgan
- ・ロン ザカパ 23年
Ron Zacapa 23

¥ 1,000

¥ 1,000

¥ 1,600

テキーラ / TEQUILA

- ・ドン フォーリオ ブランコ
Don Julio BLANCO
- ・エラドゥーラ ブランコ
HERRADURA BLANCO
- ・オルメカ ブランコ
OLMECA BLANCO
- ・オルメカ レポサド
OLMECA REPOSADO
- ・クエルボ 1800 アネホ
Cuervo 1800 ANEJO

¥ 1,200

¥ 1,000

¥ 1,000

¥ 1,200

¥ 1,800

焼酎 / SHO-CYU

● 芋焼酎
Made from potato

- ・魔王
MAO
- ・村尾
MORIIZOU
- ・森伊蔵
MURAO

¥ 2,400

¥ 2,600

¥ 4,200

● 麦焼酎
Made from wheat

- ・黒さそり
KUROZASORI

¥ 1,100

ブランデー / Brandy

コニャック / COGNAC

- ・マーテル スリースター
MARTELL ☆☆☆
- ・カミュ XO
CAMUS XO
- ・レミーマルタン 1738
REMY MARTIN 1738
- ・クルボアジエ ナポレオン
COURVOISIER Napoleon

¥ 2,700

¥ 2,400

¥ 2,600

¥ 3,600

- ・ヘネシー VSOP
Hennessy VSOP
- ・ヘネシー XO
Hennessy XO
- ・ヘネシー パラディー
Hennessy Paradis

¥ 2,400

¥ 3,600

¥ 10,000

グラッパ / GRAPPA

- ・グラッパ サッシカイア
GRAPPA di Sassicaia
- ・ベルタトレソーリトレ
BERTA TRE SOLI TRE

¥ 2,300

¥ 3,100

カルヴァドス / CALVADOS

- ・カルヴァドス ブラー
Bouland

¥ 1,100



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〉 Moët 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 Clicquot Ponsardin Yellow Label <France>	¥18,000	
・ドン・ペリニオン〈フランス〉 Dom Perignon <France>	¥48,000	
<hr/>		
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オンブラン〈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オンブラン〈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	
<hr/>		
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〉 Chianti 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・ソービニオン〈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オン〈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・アルペール・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
Caesar salada ¥ 1,800
- ・オニオングラタンスープ
Onion gratin soup ¥ 1,200

前菜 / Appetizers

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

メイン / Main

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

サンドウィッチ&パスタ / Sandwich & Pasta

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

デザート / Dessert

季節のパフェ ~Seasonal parfait~

Vigne glace
~ヴィーニェ グラス~

瑞々しいシャインマスカットと赤ぶどうをグラスいっぱいを使用した贅沢なパフェ。特製ベリーソースと一緒に楽しみください。。

¥ 2,500



《 11:30pm L.O. 》

フィンガーフード / Finger Food

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

ピザ・ライス / Pizza & Rice

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

前菜 / Appetizers

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

デザート / Dessert

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

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 contain particular ingredients.

