



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。

《12月》 柚子

We offer original cocktails based on a theme every month.

[December] Yuzu

¥ 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.



季開業 25 周年記念メニュー / 25th Anniversary Menu

開業25周年記念カクテル

◆ Asteria ~星の輝き~ ¥1,800

マディラをベースに、開業25周年記念ロゴのモチーフであるシルバーリングを、カクテルグラスのふちをスノースタイルにすることで表現したオリジナルカクテル。マディラの樽香の余韻をお楽しみください。



◆ セルシア3種類の飲み比べ

¥2,500

5年、10年、25年と、同じ葡萄の種類で熟成年数だけが違う3種類を飲み比べできる開業25周年記念限定セット。酸化劣化しない酒質により、長期間変わらずその味わいを楽しむことができるマディラ酒同様に、今後もスカイパー“アストラル”を末永くご愛顧ください。



※無くなり次第終了とさせていただきます。

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



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.
- ・ラフィーヌ ￥1,600
ライチの果実味の充実感を、ブドウのタンニンでまとめたカクテル
Raffine
A cocktail that combines the fullness of the fruit flavor of lychee with the tannins of grapes.
- ・AJ ~ amour jolie~ ￥1,500
りんごの芳醇な香りと濃厚な味わいをフルーツで優しく仕上げたカクテル
AJ
A cocktail with the rich aroma and rich taste of apples, gently finished with fruit.

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

- ・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
- ・ポム ベール ￥1,400
爽やかな青リンゴの味わいと、ミントの余韻が奏でるマリージュをお楽しみください。
Pomme vert
You can enjoy the freshness of green apples and the aftertaste of mint.
- ・ダマスクローズ ￥1,500
薔薇のエキゾチックなアロマとヨーグルトのさっぱりとした味わいを、スイーツ感覚でお召し上がりください。
Damask rose
Enjoy the exotic aroma of roses and the refreshing taste of yogurt like a sweet.
- ・コーヒーロワイヤル ￥1,500
いつものコーヒーとは一味違った、特別な1杯。1日の最後にぜひ。
Coffee royal
Enjoy at the end of the day a special coffee different from the usual.
- ・フルーツティーサワー ￥1,800
フルーツをふんだんに使ったスペシャルなアイスティードリンク。
19階からの景色にフルーツのブーケを添えます。
Fruit tea sour
Special iced tea drink with plenty of fruit.
- ・Level.18 ￥1,400
フルーツの織り成す贅沢なハーモニーを、夜景と共にお楽しみください。
Level.18
Enjoy the luxurious harmony of fruits together with the night view.



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 BRANDY

・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ト Between the Seats	¥ 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
・スプリッツァー 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 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
 - 麦焼酎
Made from wheat
 - ・黒さそり
KUROZASORI
- ¥ 2,400
¥ 2,600
¥ 4,200
¥ 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

カルヴァドス / CALVADOS

- ・カルヴァドス ブラー
Bouland
- ¥ 1,100

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



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〉 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
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

《 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.