



フードメニュー / Food Menu

《 8:30pm L.O. 》

サラダ&スープ / Salada & Soup

シーザーサラダ Caesar salada	¥ 2,000
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	¥ 1,400

前菜 / Appetizer

フライドポテト トリュフ塩を添えて French fries with truffle flavour salt	¥ 1,200
フィッシュ&チップス Fish & Chips	¥ 1,700
富山県産白海老の唐揚げ Deep-fried white shrimp	¥ 2,800

メイン / Main

牛ロースステーキ Grilled beef loin	¥ 3,400
サーモンの香草ポワレ Sauted salmon herbs flavour	¥ 2,700

サンドウィッチ&パスタ / Sandwich & Pasta

ボロネーゼ Bolognese	¥ 2,200
ローストビーフサンドウィッチ Roast Beef Sandwich	¥ 2,700

《 11:30pm L.O. 》

フィンガーフード / Finger Food

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 800
チョコレート Chocolate	¥ 1,100
レーズンバター Raisin Butter	¥ 1,000
ピクルスの盛り合わせ Assorted Pickles	¥ 1,000
ドライフルーツの盛り合わせ Assorted Dried Fruits	¥ 1,600
乾き物プレート Assorted Dried Food	¥ 1,300

ピザ&ライス / Pizza & Rice

4種のチーズピザ 4 kinds of cheese pizza	¥ 2,200
アストラル特製ハヤシライス Hashed beef with rice	¥ 2,300

前菜 / Appetizer

チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥ 2,700
ソーセージ5種盛り合わせ Assorted 5 kinds of Sausage	¥ 2,700
スモークサーモン Smoked Salmon	¥ 1,200
生ハムとグリッシーニ Dry-cured ham with grissini	¥ 1,500
サラミ3種盛り合わせ Assortment of 3 kinds of salami	¥ 2,500

メイン / Main

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み Beef cheek braised in red wine	¥ 3,500
タコのプッタネスカ風 Octopus puttanesca style	¥ 2,500

デザート / Dessert

アイスクリーム Ice cream	¥ 1,200
----------------------	---------

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下さい

Food allergies, Food Intolerance Requirements Interest.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contains particular ingredients.