



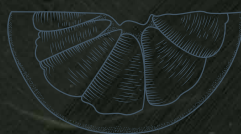
SHRIMP DINING

ASTICE



MENU

Astice makes you smile



「ASTICE」(アスティージェ)はイタリア語で「オマールエビ」を意味します

鮮度抜群のオマール海老をはじめ様々なエビ料理を中心に、

ラスパドゥーラチーズや羊のチーズなど

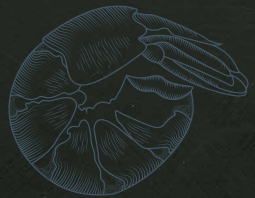
創作的なイタリアンをお楽しみください。

Food Menu



Antipasto

甘エビとホタテのタルタル	¥720
ボタン海老のカルパッチョ	¥850
自家製サーモンのマリネ	¥620
生ハムとサラミの盛り合わせ	¥880
オマール海老のビスクスープ	¥460
ガーリックシュリンプ	¥650
小エビのアヒージョ	¥780
シュリンプパテのクロスティニー	¥450
サルシッチャのオープン焼き	¥720
ポテトフライ エビのディップ添え	¥380
天使海老のフリット レモンソルト添え	¥820



Insalata

こんがりクルトンと赤海老のサラダ	
シュリンプドレッシング	¥780
ラスパドゥーラチーズと	
生ハムのシーザーサラダ	¥650



Pizza & Pane

ピッツアマルゲリータ	¥1,080
小エビとニンニクのピッツアマリナーラ	¥950
イタリア産サラミとマッシュルームのピッツァ	¥1,180
スモークサーモンとサワークリームのピッツァビアンコ	¥1,280
ガーリックトースト	¥360
オマールバタートースト	¥540
バケット	¥220



※税別価格です



Pasta

オマール海老とあさりのアーリオアオーリオリングイネ **¥1,800**

※大赤字のため単品の御注文だけは勘弁してください...

カチョ・エ・ペペ ¥920

※カチョ(cacio)はチーズ、ペペ(pepe)は胡椒と言う意味。

羊のチーズと黒胡椒を使ったシンプルな Pasta。

モッツアレラチーズとバジルのトマトソース Pasta ¥980

赤海老のアラビアータソース Pasta ¥1,200

小エビのトマトクリーム Pasta ¥1,180

4種チーズのクリームソース リガトーニ ¥1,280

ボローニャ風ミートソース Pasta ¥1,000

Formaggio

6か月熟成のひらひらチーズ "ラスパドゥーラ" (10g単位量り売り)

..... ¥120

アメリカーナチーズフォンデュ (2人前) ¥1,360

Secondo Piatto

手長海老の香草パン粉焼き ¥1,480

オマールエビのバターオーブン焼き ¥2,400

国産牛のロースト にんにくバルサミコソース ¥1,920

Dolce

たっぷりフルーツのパンナコッタ ¥450

濃厚バスク風チーズケーキ ¥540

本日のジェラート ¥280



※税別価格です

Drink Menu

Beer

- ハートランド …… ¥500
- ハイネケン …… ¥620
- コロナ …… ¥620
- バドワイザー …… ¥580
- ギネス …… ¥680
- メッシーナ …… ¥680



Craft Beer

- 本日のクラフトビール …… ¥680
- ※別紙よりお選びください。

Whiskey

ロック・水割り・ソーダ割り・ジンジャー割り

- ハーパー …… ¥500
- シーバス …… ¥680
- ブラックニッカ …… ¥580
- メーカーズマーク …… ¥680
- ジャックダニエル …… ¥580

Fresh Fruit Sour

※生のフルーツ・野菜を
贅沢に使ったサワー

- ブドウサワー …… ALL ¥650
- オレンジサワー
- キウイサワー
- グレープフルーツサワー
- レモンサワー
- トマトサワー
- 季節のフルーツサワー



Fruit Winer

ロック・水割り・ソーダ割り・ジンジャー割り

- 梅酒 …… ALL ¥420
- 荔枝酒 (らいちちゅう) ライチ
- 杏子酒 (しんるちゅう) あんず
- 檸檬酒 (にんもんちゅう) レモン
- 林檎酒 (りんちんちゅう) 青りんご
- 山楂酒 (さんざしちゅう) イチゴ
- 藍莓酒 (らんめいちゅう) ブルーベリー

Spirits Cocktail …… ALL ¥480

Gin

- ジンライム
- ジンリッキー (ジン + ソーダ + ライムJ)
- ジントニック
- ジンバック (ジン + ジンジャーエール)
- オレンジブロッサム (ジン + オレンジJ)

Vodka

- ウォッカトニック
- モスコミュール (ウォッカ + ジンジャーエール + ライムJ)
- スクリュードライバー (ウォッカ + オレンジJ)
- ブルドック (ウォッカ + グレープフルーツJ)
- ブラッディメアリー (ウォッカ + トマトJ + レモンJ)

Rum

- ラムトニック
- ラムバック (ラム + ジンジャーエール)
- キューバリバー (ラム + コーラ + ライムJ)

Tequila

- テキーラトニック
- メキシコーラ (テキーラ + コーラ + レモンJ)
- テキーラサンライズ
(テキーラ + オレンジJ + グレナデンシロップ)
- ストローハット (テキーラ + トマトJ + レモンJ)

Free Drink

2h (Lo15分前)

18:00~19:00 …… ¥1,600

19:00~ …… ¥1,900

御注文頂いた時間となります

LiqueurALL ¥480

Cassis

- カシスソーダ
- カシスウーロン
- カシスマルク
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ



Peach

- ピーチウーロン
- ピーチミルク
- ファジーネーブル (ピーチ + オレンジJ)
- ファジーグレープフルーツ (ピーチ + グレープフルーツJ)

Campari

- カンパリソーダ
- カンパリオレンジ
- カンパリグレープフルーツ
- スプモーニ (カンパリ + グレープフルーツJ + トニックウォーター)

Lychee

- ライチソーダ
- ライチオレンジ
- ライチグレープフルーツ
- ライチモーニ (ライチ + グレープフルーツJ + トニックウォーター)

Apricot

- アプリコットフィズ (アプリコット + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)
- アプリコットジンジャー
- アプリコットオレンジ
- アプリコットクーラー (アプリコット + ソーダ + レモンJ + グレナデンシロップ)

Macha

- 照葉樹林 (抹茶 + ウーロン茶)
- グリーンティフィズ (抹茶 + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)
- グリーンティミルク (抹茶 + ミルク)

Banana

- バナナフィズ (バナナ + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)
- バナナミルク
- バナナオレンジ

Kahlua

- カルーアウーロン
- カルーアミルク
- カルーアオレンジ

Beer Cocktail

- シャンディガフ (ビール+ジンジャーエール) .. ¥500
- レッドアイ (ビール+トマトJ) ¥580
- 抹茶ビア ¥580
- カシスビア ¥580
- ピーチビア ¥580

Wine Cocktail

- スプリッツァー (白ワイン+ソーダ) ¥500
- オペレーター (白ワイン+ジンジャーエール+レモンJ) · ¥500
- キール (白ワイン+カラス) ¥500
- キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) ¥500
- カリモーチョ (赤ワイン+コーラ) ¥500
- カーディナル (赤ワイン+カシス) ¥500

Non Alcohol

- ゼロイチ (ノンアルコールビール) ¥480
- ノンアルコール赤・白 ¥460
- プッシーキャット ¥460
(オレンジJ+パインJ+グレープフルーツJ+グレナデンシロップ)
- シンデレラ (オレンジJ+パインJ+レモンJ) · ¥460
- オレンジサンライズ (オレンジJ+グレナデンシロップ) ¥460
- オレンジフラワークーラー ¥460
(オレンジJ+グレナデンシロップ+トニックウォーター)
- バーズンブリーズ (グレープフルーツJ+クランベリーJ) ¥460
- ロシアンハート (ジンジャーエール+グレープフルーツJ) ¥460
- サラトガクーラー ¥460
(ジンジャーエール+ライムJ+ガムシロップ)
- シャーリーテンプル ¥460
(ジンジャーエール+グレナデンシロップ)

Soft Drink

- ウーロン茶 ¥340
- オレンジジュース ¥340
- グレープフルーツジュース ¥340
- ジンジャーエール ¥340
- コーラ ¥340
- トマトジュース ¥340
- クランベリージュース ¥380
- パインジュース ¥380
- アイスコーヒー ¥380
- ブレンドコーヒー ¥380



※税別価格です

Wine Menu



Vino bianco 白ワイン

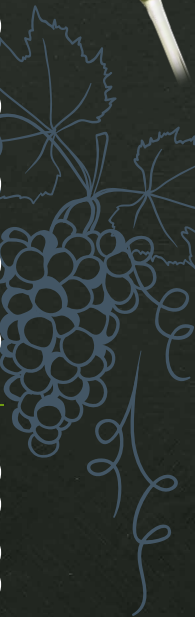
タラパカ コセチャ シャルドネ ◆産地/チリ セントラルヴァレー ◆ブドウ品種/シャルドネ ◆飲み口/辛口	グラス ¥430 ボトル ¥2,400
ザブ グリッコ ◆産地/イタリア シチリア ◆ブドウ品種/グリッコ ◆飲み口/辛口	グラス ¥540 ボトル ¥3,000
アルベール・ビショー リュベロン ブラン ◆産地/フランス コート・デュ・ローヌ ◆ブドウ品種/グルナッシュ・ブラン、ユニ・ブラン ◆飲み口/辛口	グラス ¥630 ボトル ¥3,500
ユルツィガー ヴェルツガルテン シュベートレーゼ トレッケン ◆産地/ドイツ モーゼル ◆ブドウ品種/リースリング ◆飲み口/甘口	ボトル ¥4,000
キアンタリ シャルドネ ◆産地/イタリア シチリア ◆ブドウ品種/シャルドネ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥4,300
ヴィラ アンティノリ ビアッコ ◆産地/イタリア トスカーナ ◆ブドウ品種/トレッピアーノ、マルヴァジア、ピノ・ビアッコ、ピノ・グリージョ、ラインリースリング ◆飲み口/辛口	ボトル ¥5,800
カサーレ ヴェッキオ ペコリーノ ◆産地/イタリア アブルッツォ ◆ブドウ品種/ペコリーノ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥6,000
モスカート・ダスティ・サラッコ ◆産地/イタリア ピエモンテ ◆ブドウ品種/モスカート・ピアンコ・カネッリ ◆飲み口/甘口	ボトル ¥6,300

Vino rosso 赤ワイン

タラパカ コセチャ カベルネソーヴィニヨン ◆産地/チリ セントラルヴァレー ◆ブドウ品種/カベルネソーヴィニヨン ◆飲み口/ミディアムボディ	グラス ¥430 ボトル ¥2,400
テヌーテ・ロゼッティ ロッソ・トスカーナ ◆産地/イタリア トスカーナ ◆ブドウ品種/サンジョヴェーゼ、メルロ ◆飲み口/ミディアムボディ	グラス ¥580 ボトル ¥3,300
イムーリ ネグロアマーロ ◆産地/イタリア ブーリア ◆ブドウ品種/ネグロアマーロ ◆飲み口/フルボディ	グラス ¥630 ボトル ¥3,500
アルベール・ビショー リュベロン ルージュ ◆産地/フランス コート・デュ・ローヌ ◆ブドウ品種/グルナッシュ、シラー ◆飲み口/ミディアムボディ	グラス ¥630 ボトル ¥3,500
ロッソ ピチエーノ スペリオレ イルブレッチャローロ ◆産地/イタリア マルケ ◆ブドウ品種/モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ ◆飲み口/フルボディ	ボトル ¥4,500
アレグリーニ ヴァルポリチェッラ ◆産地/イタリア ヴェネト ◆ブドウ品種/コンヴィーナ、ヴェロネーゼ、ロンディネッラ、モリナーラ ◆飲み口/ミディアムボディ	ボトル ¥6,000
キャンティ クラシコ ペポリ アンティノリ ◆産地/イタリア トスカーナ ◆ブドウ品種/サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー ◆飲み口/フルボディ	ボトル ¥7,500
レ・ディフェーゼ・サッシカイア ◆産地/イタリア トスカーナ ◆ブドウ品種/カベルネソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ ◆飲み口/フルボディ	ボトル ¥9,800

Spumante スパークリングワイン

プライヴェート キュヴェ ブリュット ◆産地/イタリア ヴェネト ◆ブドウ品種/グレー、シャルドネ、モスカート、コネリャーノ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥4,000
ゼロアツルット・スプマンテ ◆産地/イタリア ヴェネト ◆ブドウ品種/グレーラ、シャルドネ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥4,800
ベラヴィスタ アルマ・キュヴェブリュット ◆産地/イタリア ロンバルディア ◆ブドウ品種/シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン ◆飲み口/辛口	ボトル ¥12,500
モエ・シャンドン アンペリアル ◆産地/フランス シャンパーニュ ◆ブドウ品種/ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥15,800
モエ・ロゼ アンペリアル ◆産地/フランス シャンパーニュ ◆ブドウ品種/ネッピオーロ ◆飲み口/辛口	ボトル ¥18,500



Party Menu

◆ お一人様 **¥4,000** (税込)

Food 全8品 飲み放題2h付

◆ お一人様 **¥5,000** (税込)

Food 全9品 飲み放題2.5h付

◆ お一人様 **¥6,000** (税込)

Food 全9品 (内容グレードUP)
飲み放題2.5h付

◆ **女子会** お一人様 **¥3,500** (税込)

Food 全7品 飲み放題3h付

※ご予約は2日前(定休日を挟む場合は3日前)の22時までにお願ひします。

※人数変更などは前日(定休日を挟む場合は2日前)の22時まで承っております。

※その他ご要望などがございましたらお気軽にお問ひ合わせください。



オマールエビ



ラスパドゥーラチーズ



※税別価格です

Free Drink Menu



Beer

ハートランド

Whiskey

ホワイトホース

ロック・水割り・
ソーダ割り・
ジンジャー割り

Sake

日本酒

冷酒・熱燗

Syochu

芋焼酎

麦焼酎

ロック・水割り・
ソーダ割り・お湯割り・
ウーロン茶割り・
緑茶割り・ジャスミン茶割り

Fruit Sour

レモンサワー

キウイサワー

オレンジサワー

グレープフルーツサワー

ブドウサワー

トマトサワー

Fruit Winer

梅酒

荔枝酒 (らいちちゅう) ライチ

杏子酒 (しんるちゅう) あんず

檸檬酒 (にんきんちゅう) レモン

林檎酒 (りんちんちゅう) 青りんご

山楂酒 (さんざしちゅう) イチゴ

藍莓酒 (らんめいちゅう) ブルーベリー

Liqueur

Cassis

カシスソーダ

カシスウーロン

カシスミルク

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

Peach

ピーチウーロン

ピーチミルク

ファジーネーブル (ピーチ + オレンジJ)

ファジーグレープフルーツ (ピーチ + グレープフルーツJ)

Campari

カンパリソーダ

カンパリオレンジ

カンパリグレープフルーツ

スプモーニ (カンパリ + グレープフルーツJ + トニックウォーター)



Spirits Cocktail

Gin

ジンライム

ジンリッキー (ジン + ソーダ + ライムJ)

ジントニック

ジンバック (ジン + ジンジャーエール)

オレンジブロッサム (ジン + オレンジJ)

Vodka

ウォッカトニック

モスコミュール (ウォッカ + ジンジャーエール + ライムJ)

スクリュードライバー (ウォッカ + オレンジJ)

ブルドック (ウォッカ + グレープフルーツJ)

ブラッディメアリー (ウォッカ + トマトJ + レモンJ)

Rum

ラムトニック

ラムバック (ラム + ジンジャーエール)

キューバリバー (ラム + コーラ + ライムJ)

Tequila

テキーラトニック

メキシコーラ (テキーラ + コーラ + レモンJ)

テキーラサンライズ (テキーラ + オレンジJ + グレナデンシロップ)

ストローハット (テキーラ + トマトJ + レモンJ)

Liqueur

Lychee

ライチソーダ

ライチオレンジ

ライチグレープフルーツ

ライチモーニ (ライチ + グレープフルーツJ + トニックウォーター)

Apricot

アプリコットフィズ (アプリコット + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)

アプリコットジンジャー

アプリコットオレンジ

アプリコットクーラー (アプリコット + ソーダ + レモンJ + グレナデンシロップ)

Macha

照葉樹林 (抹茶 + ウーロン茶)

グリーンティフィズ (抹茶 + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)

グリーンティミルク (抹茶 + ミルク)

Banana

バナナフィズ (バナナ + ソーダ + レモンJ + ガムシロップ)

バナナミルク

バナナオレンジ

Kahlua

カルーアウーロン

カルーアミルク

カルーアオレンジ

Beer Cocktail

シャンディガフ (ビール + ジンジャーエール)

レッドアイ (ビール + トマトJ)

抹茶ビア

カシスビア

ピーチビア

Wine Cocktail

スプリッツァー (白ワイン + ソーダ)

オペレーター (白ワイン + ジンジャーエール + レモンJ)

キール (白ワイン + カシス)

キティ (赤ワイン + ジンジャーエール)

カリモーチョ (赤ワイン + コーラ)

カーディナル (赤ワイン + カシス)

Non Alcohol

プッシーキャット

(オレンジJ + パインJ + グレープフルーツJ + グレナデンシロップ)

シンデレラ (オレンジJ + パインJ + レモンJ)

オレンジサンライズ (オレンジJ + グレナデンシロップ)

オレンジフラワークーラー

(オレンジJ + グレナデンシロップ + トニックウォーター)

バージンブリーズ (グレープフルーツJ + クランベリーJ)

ロシアンハート (ジンジャーエール + グレープフルーツJ)

サラトガクーラー

(ジンジャーエール + ライムJ + ガムシロップ)

シャーリーテンプル

(ジンジャーエール + グレナデンシロップ)

Soft Drink

ウーロン茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ジンジャーエール

コーラ

トマトジュース



Time & Fee

2h (Lo15分前)

18:00~19:00 .. ¥1,600

19:00~ .. ¥1,900

御注文頂いた時間となります