

4:45PM キャプテン主催のウェルカム・レセプション

5:30PM 出航、ディナー

7:10PM ジャズショー

8:00PM 下船（金曜は8:30PM）

ドレスコード：ドレスコード： ショーツ、T-シャツ、
ぞうりはお遠慮下さい。11歳以下のお子様はお遠慮下さい。



7コース シグネチャー ディナー 春メニュー

(2017年4月1日～6月30日)

スター号のオリジナルハワイアンベリーニと
スーパープレミアムドリンク3杯が含まれます。
エキゾチック カクテル各種、最高級リカー類
(レミーマルタン V.S.O.P.、シーバスリーガルを
含む) 又は食後酒、他などをお楽しみいただけます。

味覚と見た目も楽しめる自慢のファイブスター春の7コースメニュー。ローストしたカリフラワーとニンジンのスープから
バルサミコ酢とミックスしたベリーのパブロバのデザートまで、ハワイ風にアレンジされた季節の味わいのメニューをお楽しみいただけます。
さらにシグネチャー・アントレの空輸された活メインロブスターとUSDA最高級プライムテンダーロインビーフもご堪能いただけます。



春のカナッペ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
サンドライトマトとローストしたガーリックのルード
アプリコットのセマスカルポーネとハニーアーモンド
アーティチョークハートのギリシャ風



ローストしたカリフラワーとニンジンのスープ

アヒのたたきニース風サラダ

春のマイクログリーン、インゲン豆、ニース風オリーブ、
ポテト、グレーブトマト、醤油とユズのエマルジョン



空輸された活メインロブスター

アスパラガス、ベビーコーン、
ベーコンパウダーと明太子のクリーム

お口直しのシャーベット

イチゴとレファハニーのシャーベット



USDA最高級プライムテンダーロインビーフのオー ポアブル

トリュフマッシュポテト、アミガサ茸、サヤエンドウ
仔牛肉のポートワイングラッセとコニャックバターソース



バルサミコ酢和えベリーのパブロバ

レモンカードとメレンゲ

焼きたてのフレンチブレッドとプリオッシュ、バター、
煎れたてのスターコナブレンドコーヒー、
ハワイアンパラダイスコffee®特注
またはオーガニックティー、マイティーリーフ®製



ボナベティ!

シェフ・ド・キュイジーヌ - アーロン・リー

スペシャルメニューは、出航の24時間前までに申し出ください。

魚



バイド サーモン
レモンティル
バターソース

チキン



ローストチキン
スタッフマッシュルーム、
ほうれん草、スイスチーズ詰め

ビーガン/グルテンフリー



ローストビーツの
オープン“ラビオリ”
リコチーズ風豆腐詰め



“ムサカ” ベジタブルナボレオン
茄子、カムエラトマト、
イエロースクアッシュ、ズッキーニ



フレッシュ
フルーツの
メドレー