

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

ドレスコード：ドレスコード： ショーツ、T-シャツ、

ぞうりをご遠慮下さい。11歳以下のお子様をご遠慮下さい。



7コース フレンチスタイル ダイニング (2016年7月1日～9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夏の7コースメニュー。フォアグラソテーとサラダから
パイナップルとミントのシャーベットまで、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最高級のプライムテンダーロインビーフもご堪能いただけます。



夏のカナッペ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
リコッタとゴートチーズのクリームのアム添え
キャラメル仕立てのオニオンジャムとマッシュルームのポレンタ乗せ
スパイスを効かせたシュリンプとザジキ



ローストしたトマトとバジルのビスク カニのラビオリとクレームフレーシュ



フォアグラソテーとサラダ マイクログリーン、ローストしたイチジク マンゴマーレードとシェリーのピネグレット

空輸された活メインロブスター キャビア、エアルーフトマトのコンフィ ベビーベジタブル、フィンガーリングポテト、ロブスターのナージュ



お口直しのシャーベット パイナップルとミントのシャーベット

ポルチーニ茸をまぶした最高級プライムテンダーロインビーフ ホワイトアスパラガス、茄子 ワイルドマッシュルームのラゲーとデミグラス



マカデミアナッツのダックワーズ ココナッツのパンナコッタ、リリコイムース、フレッシュフルーツ

焼きたてのフレンチブレッドとブリオッシュ、バター、
煎れたてのスターカスタム コナブレンドコーヒー
またはオーガニックティーのセレクション

ボナベティ!

シェフ・ド・キュイジーヌ - ノーマン・ソダーバーグ、アーロン・リー

スペシャルメニューは、出航の24時間前までにお申し出ください。

魚

チキン

ビーガン/グルテンフリー



バイクド サーモン
レモンドシル
バターソース

ローストチキン
スタフドマッシュルーム、
ほうれん草、スイスチーズ詰め

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

ローストビーツの
オープン“ラビオリ”
リコッタチーズ風豆腐づめ

フレッシュ
フルーツの
メドレー