

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： 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 シグネチャー ディナー
 秋メニュー**

(2017年10月1日~2018年1月5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秋の7コースメニュー。スイートポテトのマリガトーニスープから
 焼きリンゴのバー・ラ・パンまで、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。



秋のカナッパ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
 スモークサーモンをマスタード、チャイブ、ディルのトーストにのせて
 パルマ産プロシュートとブルーチーズ、マスカルポーネのブレッド
 レッドエンダイブにのせた、みそ入り豆腐のサラダ

スイートポテトのマリガトーニスープ

スイートポテトココナッツカレー、パープルライス、バジルオイル

ハワイ島産ゴートチーズとビーツのサラダ

ワイルドアルギュラ、ゴールデンとレッドビーツ、ハワイ島産ゴートチーズ、
 キュウリの花仕立て、レモンとバニラビーンズのピネグレット

空輸されたバターでポーチした活メインロブスター

ホワイトビーンとカフクコーンのラグー、カボチャ、ロブスターのエキス

お口直しのシャーベット

パイナップルとピノ・グリージョのシャーベット

最高級プライムテンダーロインビーフ、フォアグラ添え

燻したベーコンマッシュルームメドレー、ペティポテト、
 フロッコリーラーベ、カベルネ・デミグラス・ブルールージュ

焼きリンゴのバー・ラ・パン

茶葉風味パンプキンピューレ、ハワイアンシーソルトとキャラメルジェラート

焼きたてのフレンチブレッドとプリオッシュ、バター、

煎れたてのスターカスタム コナブレンドコーヒー、

ハワイアンパラダイスコffee®特注

またはマイティーリーフ®オーガニックティー

ボナベティ!

シェフ・ド・キュイジーヌ - アーロン・リー



➡ 代替えアントレは、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



バイコド サーモン
 レモンドイル
 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

ローストビーツの
 オープン“ラビオリ”
 リコチチーズ風豆腐づめ

“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