

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
 夏メニュー**

（2017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。冷たいコーンとアボカドのクリームスープから
 リリコイ、マンゴーのチーズケーキまで、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。



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
 サンドライトマトとブルサンチーズのクリスピー
 ゴマ、シュリンプ、ハーブのペストリー
 ギリシャ風ハマスとイングリッシュキューカンバー

冷たいコーンとアボカドのクリームスープ

新鮮なカムエラトマトとグリーンパイヤのサラダ
 カリカリのポークラインズ、マイクログリーン
 ホワイトバルサミコと醤油のピネグレット



空輸された活メインロブスター

ソテーしたベビーキャベツ、ガーリックチップス、
 ブールブランソース

お口直しのシャーベット

ラズベリーとバラのシャーベット



最高級プライムテンダーロインビーフ

炙ったフォアグラ、夏野菜のメドレー
 ポテトのピューレとデミグラスソース



リリコイ、マンゴーのチーズケーキ

ユズの花のシャーベット、抹茶マカロンと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

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

ローストビーツの
 オープン“ラビオリ”
 リコタチーズ風豆腐づめ

“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