

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
 7:30PM 帰港
 8:00PM 下船
 8:30PM 金曜日 帰港 / 下船
 ドレスコード： ショーツ、T-シャツ、ぞうりのご遠慮
 下さい。11歳以下のお子様はご遠慮下さい。



7コース シグネチャー ディナー
春メニュー
 (2018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。イングリッシュ・ビーとキャロットスープから
 バニラパンナコッタまで、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
 空輸されたバターポーチド活メインロブスターとローストした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
 カニサラダキュウリ乗せ
 スモークボークのリエット、マンゴチャツネ添え
 パプリカとクリーミーな豆腐



イングリッシュ・ビーとキャロットスープ
 バルメザンクリスプ

春野菜のブーケ

フィロカップに入れたクラロメインレタス、ローラロサレタス、エンダイブと
 サヤエンドウの新芽にラズベリー、エディブルフラワー、ラズベリーのピネグレット



空輸されたバターポーチド活メインロブスター

コーンのポレンタ、ヤシの若芽とマイクログリーン、のサラダ
 サフランのブーブランソースとチャイブオイル

お口直しのシャーベット

タンジェリンオレンジとミントのシャーベット



ローストしたUSDAプライムテンダーロインビーフ

トリュフとポテトのグラタン、3色のカリフラワー、アスパラガス
 コニャック・ペッパーコーンのデミグラスソース



バニラパンナコッタ

マセレートしたベリー、グアバのクーリ、チョコレートのマーブル仕立て

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 コナブレンドコーヒー、ハワイアンパラダイスコーヒー®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、チキンまたはビーガン

魚



バイクド サーモン
 レモンドシル
 バターソース

チキン



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



カムエラ産完熟トマトの
 コンカツセ&ゴールデンピーツ
 パルサミコ酢リダクション

ビーガン/グルテンフリー



黒トリフ豆腐&キャロット
 “オツソブーゴ”
 マッシュスイートポテト添え



フレッシュ
 フルーツの
 メドレー