

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

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

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

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