

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
 夏メニュー**
 (2018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。カムエラ産トマトの冷製スープからフルーツゼリーケーキ & ミックス
 ベリーのヨーグルトジェラートまで、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。



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
 プロシュートとパイアヤ ホワイトバルサミコヴィネグレット
 アプリコット、マカデミアナッツ、ハチミツ、リコッタチーズのハラブレッド乗せ
 クリスピー豆腐ポケと海藻サラダ



カムエラ産トマトの冷製スープ
 ペストソースとスモークした鴨の胸肉添え



グリルしたスイカのサラダ

ルッコラとケッパーベリー、フェタチーズ シェリーヴィネグレットソース仕立て



空輸されたバターポーチド活メインロブスター

キャビアとスペルト小麦入りサコタッシュ
 ピペラードとロブスターモルナーの2種のソースで

お口直しのシャーベット
 苺と柚子のシャーベット



ローストしたUSDAプライムテンダーロインビーフ

フォアグラとフォンダンポテト、アスパラガス、ベビーキャロット、緑豆
 ガーリックトマトのデミグラスソース



フルーツゼリーケーキ & ミックスベリーのヨーグルトジェラート

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 コナブレンドコーヒー、ハワイアンパラダイスコヒー®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
 レモンドイル
 バターソース

ローストチキン
 スタッフマッシュルーム、
 ほうれん草、スイスチーズ詰め

カムエラ産完熟トマトの
 コンカッセ&ゴールデンピーツ
 バ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