

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：ドレスコード：ショーツ、T-シャツ、  
ぞうりはお遠慮下さい。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  
2017年1月6日～3月31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冬の7コースメニュー。トリュフ、アーティチョーク、ポテトのスープからチョコレートシンフォニーのデザートまで、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活メインロブスターと最高級のプライムテンダーロインビーフもご堪能いただけます。



### 冬のカナッペ

キャプテンのウェルカムレセプションにて  
ロブスターコロッケットマト添え  
ローストしたフィンガリングポテト、アイオリソース、ベーコン  
茄子のロラティーニ、ゴートチーズ

トリュフ、アーティチョーク、ポテトのスープ

### ゴールデンビーツ、クスクスのサラダ

ロラサレタス、プロシュート  
ケイパーとバルサミコのピネグレット

### 空輸された活メインロブスター

ロブスターのナパン、バタースクワッシュ、  
ハッピーキャロット、パールオニオン、炙ったフォアグラ

### お口直しのシャーベット

ブラッドオレンジとクランベリーのシャーベット

### ガーリックをまぶした最高級プライムテンダーロインステーキ

冬の根野菜

ブルブランとザクロのデミグラスソース

### チョコレートシンフォニー

オペラケーキ、ジェラート  
洋ナシのポートワイン煮

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  
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 - ノーマン・ソダーバーグ

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  
レモンティル  
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詰め



“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