

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**  
**秋メニュー**  
 (2018年10月1日~2019年1月5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秋の7コースメニュー。ローストしたカボチャのビスクスープからアップルチーズケーキのガレット、パンプキンジェラートまで、ハワイ風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。



**秋のカナッパ**

キャプテンのウェルカムレセプションにて  
 ブラック ミッション イチジクジャムのタルトレットとゴートチーズ、ベーコン  
 マンザニラオリーブとピメントのタブナード、ナン  
 カリカリの豚の脇腹肉に、カレーとマンゴーのマーマレード、グレーブトマト

**ローストしたカボチャのビスクスープ**  
 クレームフレッシュとチャイブ



**ゴルゴンゾーラを詰めたポーチした洋ナシとミックスグリーン**  
 のサラダ  
 インゲン豆、ベビーキャロット、クルミ、桃とアップルサイダーピネグレット

**空輸されたバターでポーチした活メインロブスター**  
 パドルフィッシュのキャビア、スパゲティースクワッシュ、ダイコン、ブランデーアメリカヌソース

**お口直しのシャーベット**

ライムとバジルのシャーベット



**ローストした最高級プライムテンダーロインビーフ**

黒トリュフとガーリックの香り

ワイルドマッシュルームのラグー、ダッチェスレッドプリスポテ  
 ポートワインのデミグラスソース



**アップルチーズケーキのガレット&パンプキンジェラート**

クレームアングレーズ

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ffee®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

ビーガン/グルテンフリー



バイド サーモン  
 レモンディル  
 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

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