

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歳以下のお子様のご遠慮下さい。



**7コース シグネチャー ディナー  
 冬メニュー**  
 (2019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。モレルマッシュルームのビスクスープから、  
 チョコレートグレースチーズケーキまで、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。



**冬のカナッパ**

キャプテンのウェルカムレセプションにて  
 クリスピーポークとマイクログリーンサラダ、シトラスグレース  
 スモークサーモン、アボカド、サンドライトマト、ライ麦パンのせ  
 冬野菜のラタトゥイユ入りトマトバジルのカップ

**モレルマッシュルームビスク**

アミガサダケのクリーミースープ

**フレッシュアイランドグリーンサラダ**

ブリーチーズピーカンナッツかけとリンゴ、ブラッドオレンジピネグレット

**空輸された活メインロブスターをバターでポーチ**

ほうれん草とリコッタチーズ詰めマニコッティパスタ、  
 ブールブランソース、トピコオイル

**お口直しのシャーベット**

洋ナシとジンジャーのシャーベット

**ローストした最高級プライムテンダーロインビーフ**

**ガーリックとハーブの香り**

ポテトグラタンドフィノワーズ、ワイルドマッシュルーム、  
 ポートワインのデミグラスソース

**チョコレートグレースチーズケーキ**

コナコーヒーゼラート添え

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 - チャド・ボラン



← 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



バイクド サーモン  
 レモンドル  
 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  
 “オズジーゴ”  
 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