

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

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歳以下のお子様はお遠慮下さい。

FIVE STAR™

7コース フレンチスタイル ダイニング (2016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。春の豆とフェネルのスープから
ジャズミンティーで燻したヨーグルトのジェラートのデザートまで、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。



春のカナッパ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
ユズとジンジャーの蟹サラダ
春野菜のキッシュ
一口サイズのスイカとプロシュート



春の豆とフェネルのスープ ハワイ島産ポークの自家燻製

ハワイ産ゴートチーズとトリュフのクレミュー
ナロ産グリーンサラダと胡椒掛けイチゴ



空輸された活メインロブスター

スイートカフクコーンのサカタッシュ
チョリソとマッシュルームのデュクセルパイ詰め
ラディッシュのピクルス
アスパラガスのピューレ



お口直しのシャーベット

メイヤーレモンのシャーベット



最高級プライムテンダーロインビーフ、ハーブ風味

春野菜のブーク
ローストしたパースニップのピューレと仔牛肉のデミグラス

ジャズミンティーで燻したヨーグルトのジェラート

真紅のベルベットケーキとフレッシュベリー



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オーガニックティー

ポナベティ!

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
レモンディル
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

“ムサカ” ベジタブルナポリオン
茄子、カムエラトマト、
イエロースクアッシュ、ズッキーニ

ローストピーズの
オープン“ラビオリ”
リコタチーズ風豆腐づめ

フレッシュ
フルーツの
メドレー