

4:45PM キャプテン主催のウェルカム・レセプション
 5:30PM 出発、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ください。



7コース シグネチャー ディナー
夏メニュー
 (2019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。キャロットのクリームスープから、オレンジティラミスとザバイオーネのジェラートまで、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・アントレの詰め物をした空輸活メインロブスターとプロシュートとバジルで巻いたUSDAプライムテンダーロインステーキ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
 ジャックフルーツにトロピカルレムラード
 キュウリに乗せたスモークサーモンのムース
 キハダマグロのティラディート

キャロットのクリームスープ

ソラマメのムースとパルメザンチーズ

夏のグリーンサラダ

ウォーターメロンラディッシュ、エアルームトイボックストマト、
 ゴールデンビーツ、キュウリ、パルメザンチーズ、
 エクストラバージンオリーブオイルのパウダーとアグルマートドレッシング



詰め物をした空輸活メインロブスター

ホワイトスタージョンキャビアとトマトの飴仕立て
 メーヤーレモンとカムエラトマトのジュースで

トスカーナカンタロープメロンのシャーベット

ポートワインのシロップ



プロシュートとバジルで巻いたUSDAプライムテンダーロインビーフ
 トリュフ、ポテトのパヴェ、ズッキーニ、ニンジン、アリアータデミグラスソース

オレンジティラミスとザバイオーネのジェラート

オレンジクレーンアングレーズ

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 - 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
 レモンドシル
 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&ゴールデンビーツ
 パルサミコ酢リダクション

黒トリフ豆腐&キャロット
 “オッソブーコ”
 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