

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： ショーツ、T-シャツ、ぞうりのご遠慮下さい。

11歳以下のお子様はご遠慮下さい。



7コース フレンチスタイル ダイニング

(2016年10月1日～2017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。秋のブーケ エンダイブサラダから
モレローチェリーのクラフティタルトのデザートまで、ハワイ風の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。



秋のカナッペ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
ミニサイズカニコロッケのマンゴサルサ添え
バルサミコのカプレーゼサラダ串
ブリーチーズ、ブドウ、ハチミツがけベカンナツのトースト乗せ

スパイスド カボチャスープ

秋のブーケ エンダイブサラダ

スイートポテト、ビーツ、フェッタチーズ、ラヴォッシュ、
白いバルサミコとアプリコットのピネグレット

空輸された活メインロブスター

ローストしたフェネルとリンゴ
ユウコン産ゴールドポテトのピューレと
カルバドス酒のアメリカーナソース

お口直しのシャーベット

ナシとジンジャーのシャーベット

最高級プライムテンダーロインビーフ

炙ったフォアグラ、サンバーストスクワッシュ、
バルメザンカリフラワー、アスパラガスと
エリンギのシャスールソース

モレローチェリーのクラフティタルト

ブラックハワイアンシーソルトカラメルソース

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時間前までに申し出ください。

魚



バイクド サーモン
レモンディル
バターソース

チキン



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

ビーガン/グルテンフリー



“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



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



フレッシュ
フルーツの
メドレー