

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。



### 7コース フレンチスタイル ダイニング

2016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。ベイビークラロメインサラダロールからチョコレートデカダンススモアのデザートまで、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。



#### 冬のカナッペ

キャプテンのウェルカムレセプションにて  
仔羊のシェーパードパイ  
焦がしダック シトラス克蘭ベリージェリーのせ  
ポーチドペアー マスカルポーネチーズとカウアイ産ハチミツ添え

#### ポテトムースリンスープ

エルサレムアーティチョークとクリーム状の卵と共に

#### ベイビークラロメインサラダロール

マンチェゴチーズ、アンチョビ、バルサミコ酢シーザードレッシング

#### 空輸された活メインロブスター

ロブスター入りのパフペストリーとグリルリーク  
ロブスターオ・ジュソース

#### お口直しのシャーベット

スパークリングマンダリン

#### 最高級プライムテンダーロインビーフ

焦がしフォアグラとポテトグラタン  
ローストした冬野菜と仔牛肉のデミグラスソース添え

#### チョコレートデカダンススモア

ヴァローナチョコレートと共に

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

ボナペティ!

シェフ・ド・キューズヌ - ノーマン・ソダーバーグ、ケビン・カパーロ

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



バイド サーモン  
レモンティル  
バターソース

チキン



ローストチキン  
スタッフドマッシュルーム、  
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

ビーガン/グルテンフリー



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づめ



フレッシュ  
フルーツの  
メドレー