

ファイブスター® 春メニュー

2018年4月1日～6月30日

ハワイ風にアレンジされた春の味わいのメニューをお楽しみください。



春のカナッペ

カニサラダキュウリ乗せ
スモークポークのリエット、マンゴチャツネ添え
パプリカとクリーミーな豆腐



イングリッシュ・ピーと キャロットスープ

パルメザンクリスプ



春野菜のブーケ

フィロカップに入れたクラロメインレタス、
ローラロサレタス、エンダイブとサヤエンドウの新芽に
ラズベリー、エディブルフラワー、
ラズベリーのピネグレット



空輸されたバターポーチド 活メインロブスター

コーンのポレンタ、ヤシの若芽と
マイクログリーンサラダ
サフランのブーランソースと
チャイブオイル



お口直しの シャーベット

タンジェリンオレンジと
ミントのシャーベット



ローストしたUSDAプライム テンダーロインビーフ

トリュフとポテトのグラタン、
3色のカリフラワー、アスパラガス
コニャック・ペッパーコーンの
デミグラスソース



バニラパンナコッタ

マセレートしたベリー、
グアバのクーリ、チョコレートの
マーブル仕立て

ホリデー

さあ、お祝いしよう!

お母様とお父様に最高のプレゼント! 思い出のディナーと夜のお出掛けをきっと喜んでくれるでしょう。

母の日・2018年5月13日(日)



**母の日シャンペン
ブランチクルーズ**
スターオブホノルル®号
アロハタワーマーケットプレイス

★ 12:00～2:30PM
★ 大人 \$71.00
★ 子供 \$43.00
★ お母様にドアブライズ

**レジェンダリー Moms
ディナー & ショー**

ロック・ア・フラ®
ロイヤルハワイアンセンター
B館 4階

★ 6:00～9:30PM
★ 大人 \$109.00～
★ 子供 \$66.00～
★ お母様にバラ一輪

父の日・2018年6月17日(日)



**父の日ディナー
ピュッフェクルーズ**

スターオブホノルル®号
アロハタワーマーケットプレイス

★ 5:30～7:30PM
★ 大人 \$97.00
★ 子供 \$58.00
★ お父様にお飲み物プレゼント

**ロックンDads
ディナー & ショー**

ロック・ア・フラ®
ロイヤルハワイアンセンター
B館 4階

★ 6:00～9:30PM
★ 大人 \$109.00～
★ 子供 \$66.00～
★ お父様にキングのスクーフ



The Star of Honolulu Bulletin

FOR TRAVEL PARTNERS
2018年4月

シーフード & ビーフディナー



スターオブホノルル®号と
ロック・ア・フラ®で
母の日 & 父の日を
お祝いしよう

詳細は裏面をご覧ください。

ファイブスター®
春メニュー

シップからショアまでのシーフード & ビーフディナー

盛り沢山の楽しみが付いた、最高のディナーをご体験下さい!

“360° パノラマビュー!”のダイニング
スターオブホノルル®号で



FIVE STAR™

7コース
シグネチャーディナー
活メインロブスター &
プライムテンダーロインビーフ



THREE STAR™

5コース
活メインロブスター &
テンダーロインビーフ
ディナー



STAR™

3コース
カニ & テンダーロインビーフ
ディナー



PACIFIC STAR™

パシフィックリム
ローストビーフ
ビュッフェディナー



ロック・ア・フラでグルメのダイニング



**Stageside
VIP™**

4コースメインロブスター、
天然サーモン & テンダーロイン
ビーフディナー



Luau™

丸ごと豚のロースト &
ローストビーフ
アラウビュッフェディナー

ファイブスター®のみ
スペシャル オーバースウン
2011年 \$700.00
2012年 \$500.00

- 季節のカナッパは
キャプテンのウェルカムレセプションで
- +
- スープ
- +
- アドミラルズサラダ
- +
- 空輸された活メインロブスター
- +
- お口直しのシャーベット
- +
- USDA最高級プライムテンダーロインビーフ
- +
- シェフの特製デザート
- 代替えアントレ ←
- バイクドサーモン、ローストチキン
またはビーガン/グルテンフリー
- カムエラ産完熟トマトの
コンカッセ&
ゴールデンピーツ
バ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

- 前菜バー
国産・輸入チーズ各種
(ブリー、ブルーチーズ、ポートサルート、チェダー、
スイス、ペッパージャック) カーズ®のクラッカー
季節のフレッシュトロピカルフルーツ
- +
- ハワイアングリーン
パープルエンダイブ、ワイボリ産ベヒーロメインレタス、
グレーブトマト、自家製リリコイ タラゴン ヴィネグレット
- +
- ノーベスコシア産丸ごとメインロブスター1匹
ノーベスコシア産丸ごとメインロブスター1匹
レモン、ボン酢またはバターソースで
- +
- テンダーロインビーフ
スウィート マテラワインソース
アイダホ産ロゼットポテトとハワイ島産
沖縄芋のマッシュポテト、自家製季節の
フレッシュベジタブルのソテー
- +
- ハワイアンマンゴームースケーキ
エルビンスベーカリー®製
ホワイトチョコレート添え
- 代替えアントレ ←
- マヒマヒ、グリルドチキン
またはビーガン/グルテンフリー
- カムエラ産トマト
ピラフ
- ズッキーニ ナボレオン
バルサミクリダクション

- ワイボリ産ベヒーロメインサラダ
カムエラ産完熟トマトと
セサミスター パフベストリー添え
自家製パパイアシードドレッシング
- +
- カナダ産スノークラブレッグ
& テンダーロインビーフのアントレ
ポートワインソース
フレッシュレモン、バターソース、ボン酢ソース添え
自家製マッシュポテト
フレッシュベジタブルのソテー
- カニの
食べ放題
- +
- マカデミアナッツアイスクリーム
イル ジェラート®製
- 代替えアントレ ←
- マヒマヒ、グリルドチキン
またはビーガン/グルテンフリー
- グリルド豆腐、
ベジタブルナボレオン、
バストニョッキ

- カービングステーション
その場で切り分けるローストビーフ
USDAチョイストップラウンドグレード
西洋わさび、オ・ジュソース、アラエア塩添え
- +
- パシフィックリム
白身魚のチャイニーズ風
グアバBBQチキン
アイランドスタイル バイナップル入りフライドライス
季節の野菜炒め*
- +
- サラダバー
ハワイ島産沖縄芋マカロニサラダ
そうめんサラダ
ワイマナロ産グリーン* シトラス ピネグレット*
カムエラ産完熟トマト*とキュウリ*
- +
- デザート & コーヒーステーション
自家製チョコレートブラウニー
マカデミアナッツクッキー
マンゴーチーズケーキと
ココナッツ ハウビアケーキ、
マウイゴールド®フレッシュパイナップル*と
サンキスト®オレンジ*
- 代替えアントレ ←
- グリルドビーガンガーデンパティ

- VIPウェルカムレセプション
ハワイアンポテトチップストリオ
生ハムとマウイゴールド®フレッシュパイナップル、
お花仕立てのフレッシュフルーツ
ハワイで人気のマカデミアナッツ
- +
- ノーベスコシア産 メインロブスター、
レインボーサラダ添え
若摘みの現地産野菜、椰子の若芽
イエローピーツ、カムエラマト、キュウリ
自家製リリコイの“シャンパン”ドレッシング
レモン、わさびカクテルソース
- +
- 天然アラスカンサーモン &
テンダーロインビーフ
季節の野菜
黒トリフ入りのマッシュポテト添え
- +
- パイナップル デライト
イル ジェラート®製
マカデミアナッツクランブル、トーストココナッツ
- 代替えアントレ ←
- グリルドチキン
またはビーガン/グルテンフリー
- レインボーサラダ
- グリルド スパイス
豆腐ステーキ &
ポートベロマッシュルーム
スパニッシュライス添え

- テーブルで
丸ごとマウイゴールド®フレッシュパイナップル*は
ファミリースタイルで
- +
- カービングステーション
その場で切り分ける
丸ごとローカル豚ロースト
USDAチョイストップラウンドグレードローストビーフ、
ハワイ産天然黒塩添え
- +
- ローカルで人気の
フリフリチキン
白身魚ココナッツカレーソース
ハワイ島産スイートポテト*
レインボーふりかけライス*
- +
- アイランド風サラダバー
ハワイアン産グリーンメドレー*
(ワイボリ産ロメインとマノアレタス、クレソン)
自家製、パパイアシードとリリコイドレッシング
アイランドスタイルマカロニサラダ
ロミロミサーモン、オゴ入り豆腐ボケ*、春雨サラダ*
焼き立てのタロロール、エルビンスベーカリー®製と
スウィートバター
- +
- ハワイのデザートサンブラー
チョコレートココナッツケーキ、
レインボーシャーベット*、イル ジェラート®製
マカデミアナッツクッキーなど
- 代替えアントレ ←
- グリルドビーガンガーデンパティ

上でご紹介の全てのディナーにディナーロールを始めとする各種のパン、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ーヒー®特注と紅茶が付きます。24時間前にご連絡頂ければ、代替えメニューもご用意できます。ビーガンセレクションメニューは*の印がついています。