

4:45PM Captain's Welcome Reception
 5:30PM Departure and Dinner
 7:10PM Jazz Show
 7:30PM Return to Pier
 8:00PM Disembark
 8:30PM **Fridays** Return / Disembark
 Dress Code: No shorts, T-shirts or flip flops. Not recommended for children.



**7-Course Signature Dinner
 Winter Menu**
 (January 6 – March 31, 2018)

The STAR's original **Hawaiian Bellini** and **three Super Premium Beverages** are included. Indulge in **exotic cocktails and top quality liquors** including Remy Martin V.S.O.P. and Chivas Regal, cordials and more.

We proudly present our Five Star® 7-course Winter menu – It's a feast for the eyes as well as the palette! Savor the seasonal colors and flavors with island touches, from the Black Truffle Consommé Royale Soup to the Golden Maui Baba Au Rhum. Also featured are signature entrées of Air-Flown Live Maine Lobster and Highest Grade USDA Prime Tenderloin of Beef.

Only for Five Star®
Special Opus One
 2011 \$700.00
 2012 \$500.00



Winter Canapés
 Smoked Salmon on Rye Toast
 Carmelized Maui Onion Tart
 White Cheddar Gougère

Black Truffle Consommé Royale Soup
 with Mushroom Custard

Heirloom Tomato and Baby Romaine Salad
 with Shallot, Basil and Macadamia Nut Oil
 and Red Wine Reduction



Crusted Air-Flown Live Maine Lobster
 with Swiss Chard, Braised Leeks,
 Pea Shoots and Beurre Blanc



Intermezzo
 Apple Cranberry Sorbet



USDA Prime Tenderloin of Beef
 with Ratatouille, Mushrooms, Roasted Bone Marrow,
 Foie Gras and Black Truffle Périgueux Sauce



Golden Maui Baba Au Rhum
 Tahitian Vanilla Bean Gelato and Macadamia Nut Toffee

Freshly Baked French Bread and Brioche with Butter
 Freshly Brewed **STAR's Custom Kona Blend Coffee**
 by Hawaiian Paradise Coffee® and **Mighty Leaf® Organic Teas**



Bon Appétit
 Chef de Cuisine Aaron Lee

Alternative Entrées available with 24 hours notice.
 Fish, Chicken or Vegan

Fish

Chicken

Vegan / Gluten-Free



Baked Salmon
 with Lemon Dill
 Butter Sauce

Roasted Chicken Breast
 stuffed with Mushrooms,
 Spinach and Swiss Cheese

Concasse Kamuela Tomato
 Confit & Golden Beets
 with Balsamic Reduction

Black Truffle Tofu & Carrot
 "Osso Buco"
 Mashed Sweet Potato

Medley
 of Fresh Fruit

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
 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下さい。



7コース シグネチャー ディナー
 冬メニュー
 (2018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。黒トリュフのコンソメロワイヤルスープから
 マウイゴールデンバーバオラムケーキまで、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USDA最高級プライムテンダーロインビーフもご堪能いただけます。

ファイブスター®のみ
 スペシャル オーパスワン
 2011年 \$700.00
 2012年 \$500.00



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
 ライ麦パンのトーストにのせたスモークサーモン
 マウイオニオンのキャラメルタルト
 ホワイトチェダーチーズのグジェール

黒トリュフのコンソメロワイヤルスープ
 マッシュルームのカスタード

エアールームトマトとベビーロメインレタスのサラダ
 エシャロット、バジル、マカデミアナッツオイル、
 赤ワインビネガーのドレッシング



空輸された殻付き活メインロブスター
 蒸したリーク、スイスチャード、豆の若芽、白ワイン、バターソース

お口直しのシャーベット

リンゴとクランベリーのシャーベット

USDA最高級プライムテンダーロインビーフ
 ローストしたポーンマロー、ラタトゥイユ、
 黒トリュフとフォアグラ入りベリグーソース

マウイゴールデンバーバオラムケーキ
 タヒチ産バナラビーンズのジェラート、マカデミアナッツのトフィー

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 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

ポナベティ!
 シェフ・ド・キュイジーヌ - アーロン・リー



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
 レモンティル
 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

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
 “オッソブーゴ”
 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