



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



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ダミアナッツ

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、カムエラトマト、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
マカダミアナッツクランブル、トーストココナッツ

スイートブレッドディナーロール、エルピンスペーカリー®製とスイートバター
煎れたてのコナブレンドコーヒー、ハワイアンパラダイスコヒー®特注または紅茶付き

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

ビーガンサラダ



レインボーサラダ



グリルド スパイス 豆腐ステーキ
& ポートベローマッシュルーム
スパニッシュライス添え



Luau™

丸ごと豚のロースト
& ローストビーフ
ルアウピュッフェディナー

新しい
メニュー

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チョイストップブランドグレードローストビーフ
ハワイ産天然黒塩添え

ルアウで人気

フリフリチキン
白身魚のソテー、マカダミアナッツ
ウアラスウィートポテト、ココナッツ*
ベジタリアンのフライドライス*

アイランド風サラダバー

ハワイ産グリーンとグレープトマト*
自家製パイアヤ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、リム入り豆腐ボケ*、
焼き立てのタロロール、エルピンスペーカリー®製と
スイートバター

ハワイのデザートサンブラー

季節のフルーツプラッター*
チョコレートドバージュ ケーキ、
ココナッツハウピア
レインボーシャーベット*、イル ジェラート®製

煎れたてのコナブレンドコーヒー、ハワイアンパラダイスコヒー®特注
または紅茶付き

代替えアントレ

ビーガンセレクションの*の印がついています。
ビーガンガーデンパーティのグリル

エンハンスメント：特別な日を演出！

楽しい夜



ザ・キングス・アップグレード
\$15 お1人様

お誕生日



ロッキンケーキ
\$40から

レセプション



ザ・キングス・レセプション
\$45 お1人様

お祝い



ドン・ペリニオン
\$325 ボトルにつき

ワイン通



オーパス・ワン・オーヴァーチャー
\$205 ボトルにつき



The Star of Honolulu Bulletin

FOR TRAVEL PARTNERS
2019年2月



Dining From Ship to Shore

思い出に残る楽しい
アクティビティ情報
特別折込みページに掲載



バレンタインデー
今すぐご予約を



クジラの季節到来
子供無料スペシャル

“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
四季のメニュー

季節のカナッパ

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

焼き立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
またはオーガニックティー、マイティーリーフ®製

代替えアントレ

ベイクド 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&ゴールデンビーツ
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



フルーツの
メドレー



THREE STAR™

5コース
丸ごとメインロブスター &
テンダーロインビーフディナー

前菜バー

国産・輸入チーズ各種
(ブリー、ブルーチーズ、ポルトサルード、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、ワイボリ産ベビーロメインレタス、
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

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 マテイラワインソース
アイダホ産ロゼットポテトとハワイ島産沖繩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

エルピンスベーカーリー®製、ホワイトチョコレート添え

焼き立てのふりかけラポッシュとスイートバター ブレッドスティック、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
または紅茶付き。

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



ズッキーニナポレオン
バルサミコ酢リダクション



STAR™

3コース カニ &
テンダーロインビーフディナー

ワイボリ産ベビーロメインサラダ

カムエラ産完熟トマトと
セサミスター バフベストリー添え
自家製パイヤシードドレッシング

カナダ産スノークラブレック & テンダーロインビーフのアントレ

ポークワインソース
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

マカダミアナッツアイスクリーム

イル ジェラート®製

焼き立てのホイブレッドのローフ、エルピンスベーカーリー®製とバター、
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
または紅茶付き。

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
ナポレオン
ベストニョッキ



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

新しい
メニュー

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、アラエ塩風味
USDAチョイストップラウンドグレード
マウイオニオン、オ・ジュソース

パシフィックリム

白身魚、ココナッツカレーソース
味噌焼きチキン
ベジタリアン焼きそば*
ライス*

サラダバー

ハワイ島産芋入りマカロニサラダ
スマダ農園産ウォータークレソン、豆腐ともやしのサラダ*
カムエラ産完熟トマト*とキュウリ*
ハワイ島産グリーン*、スウィートブレッドのクルトン、
シトラス ビネグレット*

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
マカダミアナッツクッキー
ココナッツケーキ、抹茶風味のティラミス
季節のフレッシュフルーツブラッター*

焼き立てのホイブレッド、エルピンスベーカーリー®製とバター
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®特注または紅茶

代替えアントレ

ビーガンセレクション * の印がついています。
ビーガンガーデンパーティのグリルもごさいます。

エンハンスメント：特別な日を演出！

スペシャル
オーバースワン
2011年 \$625.00
2012年 \$525.00
2013年 \$450.00

代替えアントレ、送迎、も、エンハンスメントの
リクエストは、24時間前までにご予約を。
*印は、パシフィックスターにも可。
送迎に関して、ホテルによっては使用料が
かかる場合もございます。



ハネムーン
セレブレーションプラン
\$30 お1人様

記念日
パウ・リニューアル
\$190 カップルにつき

お誕生日
レイケーキ
\$40 から

夢のハワイ
キャプテンズウェディング
\$750 カップルにつき

レセプション
レセプションプラン
\$50 お1人様

その一瞬を思い出に®
専属フォトグラファー
\$540

***ワイン通**
オーバス・ワン・ウィンテージ
\$375 ボトルにつき

***送迎**
ワイキキ \$15 お1人様
コオリナ \$34 お1人様

イルミネーション
シティライト / ワイキキ送迎
\$36 お1人様