

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、ぞうりのご遠慮
 下さい。11歳以下のお子様のご遠慮下さい。



**7コース シグネチャー ディナー
 冬メニュー**
 (2019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。モレルマッシュルームのビスクスープから、
 チョコレートグレースチーズケーキまで、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。



冬のカナッパ

キャプテンのウェルカムレセプションにて
 クリスピーポークとマイクログリーンサラダ、シトラスグレース
 スモークサーモン、アボカド、サンドライトマト、ライ麦パンのせ
 冬野菜のラタトゥイユ入りトマトバジルのカップ

モレルマッシュルームビスク

アミガサダケのクリーミースープ

フレッシュアイランドグリーンサラダ

ブリーチーズピーカンナッツかけとリンゴ、ブラッドオレンジピネグレット

空輸された活メインロブスターをバターでポーチ

ほうれん草とリコッタチーズ詰めマニコッティパスタ、
 ブールブランソース、トピコオイル

お口直しのシャーベット

洋ナシとジンジャーのシャーベット

ローストした最高級プライムテンダーロインビーフ

ガーリックとハーブの香り

ポテトグラタンドフィノワーズ、ワイルドマッシュルーム、
 ポートワインのデミグラスソース

チョコレートグレースチーズケーキ

コナコーヒーゼラート添え

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

ボナベティ!

シェフ・ド・キュイジーヌ - チャド・ボラン



← 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

ビーガン/グルテンフリー



バイクド サーモン
 レモンドイル
 バターソース

ローストチキン
 スタフドマッシュルーム、
 ほうれん草、スイスチーズ詰め

カムエラ産完熟トマトの
 コンカツセ&ゴールデンピーツ
 パルサミコ酢リダクション

黒トリフ豆腐&キャロット
 “オツソブーゴ”
 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