

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、そうりはご遠慮ください。  
 11歳以下のお子様はご遠慮ください。



## 7コース シグネチャー ディナー

### 春メニュー

2022年4月1日～6月30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)  
 または食後酒、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春の7コースメニュー。ロブスタービスクから、アスパラガスとセロリルーツの春サラダ、ザバイオーネとソーテルヌジュレまで、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した活メインロブスターのスーヴィードとUSDAプライムテンダーロインビーフ シャトーブリアンウェリントンもご堪能いただけます。



#### 春のカナッペ

キャビア、オープンで焼き上げたトマト、クリームブッラータ、熟成バルサミコ  
 自家製スモークサーモンのタルトとアボカドバター  
 エッグプラントのファラフェルとヨーグルト、レモンエッセンス



#### ロブスタービスク

柚子クリームフレッシュとシェリークリーム添え

#### アスパラガスとセロリルーツの春サラダ

熟成させたグリユイエールチーズ、ピスタチオ、エシャロット、シェリーヴィネグレット



#### 空輸した活メインロブスターのスーヴィード

ハーブバターとセシヴルーテソースと一緒に



#### お口直しのシャーベット

カンパリオレンジのシャーベット、餡がけしたハイビスカス添え

#### USDAプライムテンダーロインビーフ シャトーブリアンウェリントン

フォンダンポテトと根菜をベアルネーズソースで



#### ザバイオーネとソーテルヌジュレ

春の果実、グランマルニエメレンゲ、メイヤーレモンピールの砂糖漬け

焼き立てのフレンチブレッドとプリオッシュ、バター

煎れたてのハワイアンパラダイスコヒー®特注 スターカスタムコナブレンドコーヒー  
 またはマイティーリーブ® オーガニックティー

料理長 マウロ・グラムグリア



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



**本日の魚 プロヴァンス風**  
 オリーブ、ポテト、インゲンマメ、  
 プールブランソース

#### チキン



**パンローストした  
 チキンプレストシュークリーム**  
 サフランリゾットとセロリルーツの  
 ビューレ添え

#### ビーガン/グルテンフリー



**豆腐ウェリントンと  
 ワイルドマッシュルームのデュクセル**  
 フォンダンポテトと根菜を  
 マウイオニオンドミグラスソースで



**エッグプラント ナポレオン**  
 トマトコンカッセとファックロ、  
 煮込んだビーマンと一緒に