

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
 夏メニュー**

2022年7月1日～8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)
 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夏の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夏サラダ、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堪能いただけます。



夏のカナッペ

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夏サラダ

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

夏の果実、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ブリオッシュ、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フ® オーガニックティー



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



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コ、
 煮込んだビーマンと一緒に