

プリンセス ディナー

Star Princess

前菜

北イタリア産ランギラーノ生ハム
Air-Cured Prosciutto
リコッタチーズのフラン、バルサミコソースとチャービル添え

 (V) はちみつとラム風味ハワイ産パイナップル
Pineapple
ストロベリーとココナッツ、生姜の砂糖漬け、赤唐辛子とシトラス入り

コニャック風味ザリガニのパイ ボローバン ニューバーグソース添え
Crawfish
ザリガニのパイケース入り、ロブスタークリームソース

定番メニュー

シュリンプカクテル
Shrimp Cocktail
アメリカンクラシック カクテルソース

(V) クラシック シーザーサラダ
Caesar Salad
ロメインレタス、シーザードレッシングとパルメザンチーズ、ハーブクルトン入りサラダ
アンチョビをご希望の方はお申し出ください。

サーモンのグリル ハーブとレモン入りバターソース*
Grilled Salmon
本日の野菜とパセリ付きポテト添え

チキンのソテー タイム入りソース
Chicken Breast
軽く味付けをした骨なし鶏胸肉、本日の野菜とポテトのロースト添え

牛フィレ肉のグリル ポートワインとグレイビーソース*
Filet Medallions
新鮮な野菜とポテトのロースト添え

スパイスを塗した牛トライチップ(モモ肉)のロースト*
Tri Tip Roast
アメリカ牛のマリネをゆっくりローストしてグリルをし、ミディアムウェルで
チミチュリソース(ハーブ)又はバーベキューソースをお選びください。
本日の野菜とフライドポテト添え

(V) ベジタリアン

 ハワイの食文化を取り入れたパシフィックリム料理。

食物アレルギーや特別な食事療法がある場合は、ヘッドウエイターもしくはレストラン
総支配人(メートルディ)にご相談下さい。

*十分に加熱されていない生の肉類、鶏肉、魚介類、甲殻類や卵を食べると、食品に由来
する疾患にかかる危険性があります。特定の持病がある方は特にご注意ください。

スープ、サラダ

ダブルビーフスープ
Beef Broth
細切りの牛肉と根野菜入り

(V) コーンとサツマイモのチャウダースープ
Corn & Potato Chowder
西洋葱とパセリ入り

 (V) 冷製トロピカルフルーツスープ バニラ風味
Tropical Fruit Soup
パイナップル、マンゴー、パパイヤとパッションフルーツ、はちみつ、スパイスと
オレンジジュース入り

(V) エンダイブとアイスバーグレタス、ラディッシュのサラダ
Curly Endive Salad
自家製ドレッシング又は、低脂肪ドレッシングをお選びください。

パスタ料理

少量の前菜サイズ、又はメインコース・サイズからお選びいただけます。削りたてのパルメザンチーズと一緒に召し上がりください。

クリーミーマッシュルームソースのポテトニョッキ
Potato Gnocchi
トマトオイルかけ

(V) フェットチーネ アルフレッド カリッとしたパルメザンチーズのバスケット入れ
Fettuccine Alfredo
プリンセスお馴染みのパスタ
風味豊かなクリームソースのパスタ

メインコース

オヒョウのグリル アジア風サラダ添え
Griddled Halibut
オレンジ風味 スイートチリビネグレットと田舎風ポテトフライ添え

ロブスターテイルの網焼きとルイジアナ風蟹肉ケーキ
Lobster & Crab Cake
タラゴン入りバターソースとクレオール風タルタルソース、アスパラガスと
パセリ付きポテト添え

 カルアダック プラムワインソース
Kalua Duck
鴨肉、チンゲン菜、ワイルドドライスの蒸し焼き

ビーフテンドーロインのシャトーブリアン*
Beef Tenderloin
マデイラワインソースとベアネーズ、カボチャと人参、ポテト添え

 家庭風料理: ゆっくり煮込んだ豚腹肉 オリエンタルソース
Pork Belly
醤油と海鮮醤、5種類のスパイスとシトラスソースで煮込んだ豚肉
インゲンとエシャロット、ベーコンの燻製添え

(V) ニューイングランド ポータケット産ひよこ豆とインゲン豆の煮込み
New England Chili
サワークリーム、春玉葱とフォッカッチャパン添え