

ファムツアー

2019年ホエールウォッチ報告

ファムツアーへのご参加と“ホエールシーズン”成功へのご協力ありがとうございました！



ファムツアー

2019年の開催予定

トラベルパートナーにご活用いただくファムツアーは最高のセールスツール！

<p>4月3日：スターオブホノルル® ・スリースター®</p> <p>4月9日：スターオブホノルル® ・ファイブスター®</p> <p>5月14日：ロック・ア・フラ® ・ルアウ</p>	<p>6月4日：ドルフィンスター® ・ワイルドドルフィンウォッチ& BBQ® ・ワイルドドルフィンウォッチBBQ&スノーケル®</p> <p>7月10日：スターオブホノルル® ・ファイブスター®</p> <p>8月6日：ロック・ア・フラ® ・グリーンルーム®</p>	<p>9月24日：ロイヤルスターハワイ® ・クリエイト ユア オウン ツアー® (ランチ付き)</p> <p>10月8日：スターオブホノルル® ・ファイブスター®</p> <p>11月5日：ロック・ア・フラ® ・グリーンルーム®</p>
--	---	--

The Star of Honolulu Bulletin

FOR TRAVEL PARTNERS
2019年4月

Ship to Shore Celebration

Easter
イースター
“シャンペン” ブランチ
2019年4月21日(日)

春を祝して
ファイブスター®メニュー

ファムツアー
ホエールウォッチと今年の予定

舞台裏のストーリー
キッチンの中では



シッフ to ショア セレブレーション

1年を通して、ホリデーやスペシャルの企画をご用意!

ご予約は(808)983-7827にお電話、またはオンラインから!

StarofHonolulu.com/jp * Dolphin-Star.com/jp * RockAHulaHawaii.com/jp



日曜 4/21 イースター "シャンペン"ランチ <p>スターオブホノルル 12:00~2:00PM 大人 \$73.00</p>	日曜 5/12 ロックンMoms <p>ロック・ア・フラ 6:00~9:30PM 大人 \$109.00~</p>	日曜 5/12 母の日 "シャンペン"ランチ <p>スターオブホノルル 12:00~2:00PM 大人 \$73.00</p>	日曜 6/16 父の日 ビュッフェディナー <p>スターオブホノルル 5:30~7:30PM 大人 \$97.00</p>
日曜 6/16 ロックンDads <p>ロック・ア・フラ 6:00~9:30PM 大人 \$109.00~</p>	木曜 7/4 インディペンデンスデイ <p>スターオブホノルル 6:15~9:15PM 大人 \$165.00~</p>	木曜 7/4 インディペンデンスデイ <p>ドルフィンスター 7:45~9:15PM 大人 \$77.00</p>	木曜 11/28 サンクスギビング <p>ロック・ア・フラ 6:00~9:30PM 大人 \$109.00~</p>
火曜&水曜 12/24 12/25 マジカル・クリスマス <p>ロック・ア・フラ 6:00~9:30PM 大人 \$109.00~</p>	火曜 12/31 ニューイヤーズイブ・ミッドナイト <p>スターオブホノルル 10:15PM~12:30AM 大人 \$200.00~</p>	火曜 12/31 ニューイヤーズイブ・ミッドナイト <p>ドルフィンスター 10:30PM~12:15AM 大人 \$94.00</p>	火曜 12/31 ニューイヤーズロックンイブ カウントダウン <p>ロック・ア・フラ 9:45PM~12:45AM 大人 \$103.00~</p>
1年を通して! 金曜の花火&サンセット <p>スターオブホノルル 5:30~8:30PM 大人 \$109.50~</p>	1年を通して! キャプテンズ・ウエディング* <p>スターオブホノルル ディナークルーズにプラス カップルにつき\$750.00</p>	1年を通して! パウ・リニューアル <p>スターオブホノルル ディナークルーズにプラス カップルにつき\$190.00</p>	1年を通して! ザ・キングズ・レセプション <p>ロック・ア・フラ ディナークルーズにプラス お1人様\$45.00</p>

・ 子供料金と送迎についてはお問い合わせください。 ・ キャプテンズ・ウエディング*とパウ・リニューアルはファイブスター*、スリースター*、スター*のみ。
 ・ ♿、代替えアントレは24時間前までにお申し出ください。 ・ ザ・キングズ・レセプションは、グリーンルーム*とステージサイドVIP*のみ。

春を祝して

ファイブスター®メニュー: 2019年4月1日~6月30日

ファイブスター®ダイニングで最高の春をお味わいください。記念日や特別なお祝いに最適!

<p>春のカナッパ 野菜の巾着 串にしたシュリンプカクテル ダックのコンフィのタルトレット、 サワーチェリーのガストリックカラメル</p>	<p>イングリッシュピーのスープ スイートブレッドのクルトンと クリームフレッシュ</p>	<p>キュウリとクスクスのサラダ フェタチーズ、 ストロベリーのピネグレット</p>	<p>空輸された活メイン ロブスターをバターでポーチ ローストしたゴールデンピーツ、 エシャロットのピクルス、 ブルブランソース</p>
<p>お口直しのシャーベット ハネデュメロンと ライムのシャーベット</p>	<p>ガーリックでローストした USDAプライムテンドーロインビーフ チボリーニオニオン、ヘビーキャロット、 アスパラガス、マッシュポテト、 ペッパーコーンのロベールソース</p>	<p>ストロベリーナポレオン ストロベリージェラート、ベリー、 マスカルポーネチーズクリーム</p>	<p>スーパープレミアム ドリンク3杯と ハワイアンベリーニが 含まれます。</p>

魚、チキン、またはビーガンのお食事をご用意できます。出航の24時間前までにお申し出ください。食材リストはStarofHonolulu.com/jpから。

舞台裏のストーリー

キッチンの中では

キッチン部門はグルメバーガーから7コースのシグネチャーディナーまで、毎年350,000食をご用意。

シェフのチャドに舞台裏の隠れた秘密をインタビューしました。



ファイブスター®メニュー創作
シェフチャドは、新鮮な季節の食材を厳選し、可能な限りハワイ地産の物を使用。ファイブスター®で知られている独自の7コース料理の流れのハーモニーに重きを置いています。



ソースに隠された秘密
シグネチャーのテンドーロインビーフの秘密のソースを作るには多くの時間と努力が必要です。キッチンスタッフは約48時間費やして煮詰めた本格的なデミグラスソースを作ります。



ゴールド並みに素晴らしいパイナップル
当社の甘く、ジューシーなパイナップルはお客様に大好評。それで、その秘密は? まず、当社では、高価で最高品質の“マウイゴールド”ブランドを使用。さらに完熟を待ち、厳選したパイナップルだけを提供するので、お客様に“最高のパイナップルの味”を堪能していただけます。