

منتجج رويال أتلانتس يطلق حفل الافتتاح الضخم مع احتفالية الأحلام بمشاركة أشهر الطهاة العالميين

الفعالية المميزة لفنون الطهو تستهل احتفالات عطلة نهاية الأسبوع في المنتجج الفاخر

[رابط الصور](#)

دبي، الإمارات العربية المتحدة (21 يناير 2023) - كشف منتجج رويال أتلانتس، أحدث وأشهر المنتججات فائقة الفخامة في العالم عن إطلاق فعاليات حفل الافتتاح الضخم الحصرية مع "احتفالية الأحلام"، التي قدمت للضيوف تجربة تناول طعام استثنائية مع تشكيلة من الأطباق التي تحمل توقيع ستة طهاة عالميين يفتتحون مطاعمهم في المنتجج الجديد خلال شهر فبراير القادم.

ويستضيف المنتجج الجديد، الذي صممه كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين في العالم، عدداً من أبرز المشاهير العالميين، والذين يشاركون على مدى ثلاثة أيام في مجموعة من الفعاليات والتجارب فائقة الفخامة ضمن حفل الافتتاح الضخم.

وحضر الضيوف الافتتاح الاستثنائي لثمانية مطاعم يديرها نخبة من أشهر الطهاة في رويال أتلانتس، يتقدمهم نوبو ماتسوهيسا وخوسيه أندريس وكوستاس سبيلياديس وأريانا بوندي وميتش تيرنر، الرائدة في عالم المخبوزات، وغاستون أكوريو.

وجمع الحفل الافتتاحي باقة من كبار الشخصيات من جميع أنحاء العالم للاستمتاع بتجربة تناول الطعام المميزة في المنتجج، والتي تضم مجموعة من محطات الطهو الحية التي تقدم أشهى الأطباق من جميع المطابخ العالمية، ما أتاح للضيوف تذوق خيارات الطعام الشهية قبل الافتتاح الرسمي لمنتجج رويال أتلانتس في شهر فبراير القادم.

وتوفر قائمة الطعام المعدة خصيصاً للمناسبة مجموعة من أشهى الأطباق العالمية، بما فيها الكركند الأزرق من المطعم البيروفي لا مار؛ وبيتزا بريزاولا لحم واجيو على الطريقة الصقلية في مطعم البيتزا رفيع المستوى في الفندق، بالإضافة إلى تشكيلة واسعة من السوشي في منصة ذا سيفن سيزر المخصصة للسوشي في مطعم جاسترونومي (تتوافر قائمة احتفالية

الأحلام الكاملة). واختتم الضيوف الأمسية بتشكيلة من أطباق الحلويات المقدمة من شركة ذا ليتل فينيس كيك التي تملكها ميتش تيرنر، وتقدم أفضل أنواع الخبز والمعجنات للمشاهير وأفراد العائلات المالكة في جميع أنحاء العالم. بما في ذلك كيك كريمة الزبدة بنكهة توت العليق والورد وكعك الكراميل الهش، بالإضافة إلى قالب كيك حفل الافتتاح الضخم والمميز، والذي قدمته تيرنر احتفاءً بالإطلاق المرتقب لمنتج رويال أتلانيس. وتطلب تحضير الكعكة المخصصة لإطعام 1,200 ضيف عمل سبعة طهارة لمدة ستة أيام، ويبلغ طولها خمسة أقدام وعرضها أربعة أقدام وتتكون من سبع طبقات، كما تتزين بـ25 طائر مصنوع يدوياً من السكر و80 فراشة مطوية يدوياً.

وأقيمت "احتفالية الأحلام" مساء يوم الجمعة لتستهل عطلة نهاية الأسبوع الخاصة والحصريّة التي تسبق الافتتاح الرسمي للمنتج وتتضمن مجموعة من الفعاليات والتجارب التي تتيح للضيوف الاستمتاع بعروض الفندق فائقة الفخامة، بما فيها العرض الرائع ليلة السبت لفنان حائز على جائزة الجرامي 29 مرة. (يمكنكم الاطلاع على مزيد من التفاصيل حول هذا الموضوع غداً).

وتقدم المطاعم وأركان المشروبات الـ17 عالمية المستوى في منتج رويال أتلانيس تجربة تذوق لا مثيل لها، كما تستقبل مجموعة مذهلة من الوجهات الترفيهية ضيوف المنتج، بما فيها **كلاود 22**، وهي مساحة ترفيه في الهواء الطلق تضم أحواض غطس وركن مشروبات وحجرة مخصصة لمنسق الأغاني، بالإضافة إلى مطعم **لينغ لينغ** العصري والشهير عالمياً والمستوحى من المطبخ الآسيوي، والذي يقدم تجارب مميزة على مدار اليوم.

ومن المقرر افتتاح ثمانية مطاعم مميزة في منتج رويال أتلانيس*:

- نوبو باي ذا بيتش
- دينر باي هيستون بلومنتال
- جاليو بإدارة خوسيه أندريس
- المطبخ الفارسي من أريانا
- لا مار بإدارة الشيف غاستون أكوريو
- استياتوريو ميلوس بإدارة كوستاس سبيلياديس
- شركة ليتل فينيس كيك بإدارة ميتش تيرنر

وتتوفر قائمة شاملة للعروض التي يتم تقديمها للضيوف في احتفالية الأحلام في قسم ملاحظات للمحررين.

*** انتهى ***

نوبو باي ذا بيتش

يستهل عام 2023، بعد مرور 13 عام على افتتاح مطعم نوبو دبي، مرحلة جديدة من مسيرة مطعم نوبو الشهير والمتخصص بتقديم أشهى الأطباق اليابانية والبيروفية مع افتتاح نادي نوبو باي ذا بيتش الشاطئي في منتجع رويال أتلانتس، والذي يجمع بين الأجواء الفاخرة والمريحة ويدمج التصميم المعماري الفريد لأحدث منتجع في دبي مع السمات الخاصة لأسلوب الشيف نوبو الفريد.

لا مار بإدارة الشيف غاستون أكوريو

يرتقي مطعم لا مار بإدارة الشيف غاستون أكوريو بتجارب المطبخ البيروفي إلى مستوى رفيع ينسجم مع التنوع الثقافي الذي تتميز به البيرو والتأثير القوي لأساليب الطهو اليابانية والصينية والأوروبية. ويقدم المطعم تشكيلة من الأطباق المتنوعة، بدءاً بأطباق نوفو أنديز الراقية ووصولاً إلى الأطباق التي تجمع بين المطبخين الآسيوي والبيروفي وأطباق المأكولات البحرية التقليدية، بإدارة الشيف الشهير الذي حول بإبداعاته الدولية الواقعة في غرب أمريكا الجنوبية إلى وجهة طهو مميزة.

دينر باي هيستون بلومنتال

يعد مطعم دينر أحد أكثر المطاعم تفرداً وابتكاراً في العالم، ويديره الشيف هيستون بلومنتال الحائز على وسام رتبة الإمبراطورية البريطانية وعلى نجمة ميشلان، ويشتهر بأعماله وإنجازاته العالمية. ويقدم المطعم تجربة تناول طعام مريحة مع تشكيلة من الأطباق الشهية والمستوحاة من إرث المطبخ البريطاني الذي يعود إلى القرن الرابع عشر، إضافة إلى باقة مختارة من شراب العنب الفاخر في ركن مشروبات متميز يقدم أشهى أصناف المشروبات والكوكتيلات.

جاليو بإدارة خوسيه أندريس

يقدم مطعم جاليو أشهى المأكولات التقليدية والعصرية من المطبخ الإسباني بإدارة الشيف خوسيه أندريس، الشيف الوحيد في العالم الذي يمتلك مطعمًا حائزاً على نجمتي ميشلان وأربعة جوائز بيب جورماند، ويسلط المطعم الضوء على التنوع الإقليمي الغني الذي يتميز به المطبخ الإسباني، حيث يوفر قائمة من الأطباق التشاركية ل يتيح للأصدقاء الاستمتاع بالنكهات الشهية والجلسات المميزة.

المطبخ الفارسي من أريانا بإدارة أريانا بوندي

يتميز المطعم الجديد بإدارة الشيف الإيرانية أريانا بوندي بأجوائه الغامرة وما يقدمه من الأطيب الفارسية الزاخرة بالنكهات، حيث تمتزج الفواكه والمكسرات والنباتات العشبية و عطور الأزهار مع اللحوم والحبوب والخضروات، ويقدم المطعم أشهى المأكولات الفارسية التقليدية الممزوجة بللمسة مميزة من حيث القوام والمكونات والتقديم، ما يضيف عليها طابعاً عصرياً مبتكراً.

استياتوريو ميلوس بإدارة كوستاس سيبلياديس

يقدم مطعم استياتوريو ميلوس أشهى المأكولات من المطبخ اليوناني، ويتيح للضيوف التلذذ بالنكهات الغنية للمطبخ المتوسطي أثناء الاستمتاع بالإطلالة على النوافير المبهرة والأفق المتلألئ. ويجمع المطعم بين طابع البساطة والراقي بتناغم فريد، وتتضمن قائمته تشكيلة من المأكولات البحرية الطازجة والمعروضة على الجليد، ما يتيح للضيوف اختيار أنواعهم المفضلة والاستمتاع بمشاركتها مع العائلة. كما يضم المطعم ركناً لتقديم أبرز الأطباق الشهية بما فيها المحار البري اليوناني وأطباق سمك الساشيمي الكامل وصلصة التارتار.

شركة ليتل فينيس كيك بإدارة ميتش تيرنر

تقع شركة ليتل فينيس كيك وسط منتجع رويال أتلانتس، وتقدم للضيوف مجموعة من التجارب المميزة، حيث تتيح لهم شراء قطعة أو قالب كيك كامل مع مجموعة من أصناف الحلويات العديدة، بما فيها الدونات الفاخرة والكيك المخصص لشاي ما

بعد الظهيرة والفادج والبسكويت الفلورنسي المُحصَّر في مخابز الشركة وتارت الفواكه الطازجة وقطع كيك الشوكولاتة والبراونيز والبسكويت، بالإضافة إلى تشكيلة مختارة من البينياتا الأنيقة والكيك الطازج المكون من طبقات. ويقدم المطبخ الزجاجي في الشركة عرضاً مذهلاً لمنهجه المصمم خصيصاً لتصميم الكيك الفريد من نوعه والمخبوزات الشهية، كما يتيح للضيوف حضور جلسات تعليمية مختارة.

للاستفسارات الإعلامية

نور علوان

منتجعات أتلانتس دبي

+971 5 44 66 12 81

Nour.alwan@atlantisdubai.com

هدى إسماعيل

كاتش للعلاقات العامة

+971504647050

huda@katchthis.com

لمزيد من المعلومات عن منتج أتلانتس، يرجى الاتصال على الرقم: +97144261000 أو زيارة الموقع الإلكتروني www.atlantis.com/dubai تتوفر الصور الملونة منخفضة وعالية الدقة لأتلانتس على الموقع الإلكتروني: .media.atlantisthepalm.com

لمحة حول رويال أتلانتس

يوفر منتج رويال أتلانتس، أبرز الوجهات السياحية في دبي، لضيوفه تجارب رفاهية فريدة. وتولى فريق من كبار المصممين والمهندسين المعماريين والفنانين العالميين، تصميم المنتج بأسلوب يتخطى حدود الخيال. ويحتضن المنتج 795 غرفة وجناح ومنزل بنتهاوس تتميز بإطلالاتٍ خلابة على أفق دبي والخليج العربي، ويضم 44 منها مسابح خاصة متماهية مع الأفق. ويقدم منتج رويال أتلانتس مجموعة مخصصة من التجارب الفريدة، من خلال مرافقه المتميزة مثل حوض السباحة سكاى بول ونافورة سكاى بليز التي تنفث النيران، بالإضافة إلى العديد من المطاعم التي يديرها أشهر الطهاة حول العالم. ويمنح المنتج الضيوف تجربةً استثنائية بما يتضمنه من تحف ولمسات فنية ومرافق ترفيهية مبتكرة، وما يوفره من أعلى مستويات الخدمة والتميز.



يزخر منتجج رويال أتلانتس بالمفاجآت والأنشطة المذهلة، والتي تضفي على تجارب الضيوف أجواء من المرح والمتعة في كل لحظة.

<https://www.atlantistheroyal.com>