

منتج أتلانتس ذا رويال يقدم تجارب شاي ما بعد الظهر في قاعة ذا رويال تي روم بالتعاون مع الشيف التنفيذي لقسم الحلويات كريستوف دوفواي

في الردهة الأساسية لمنتج أتلانتس ذا رويال، توفر ذا رويال تي روم تجارب شاي ما بعد الظهر التقليدية والإماراتية



دبي، الإمارات العربية المتحدة - بالتعاون مع كريستوف دوفواي، أحد أشهر طهاة الحلويات والمخبوزات في المنطقة، عن إطلاق أول تجربة شاي ما بعد الظهر بللمسة إماراتية، فضلاً عن مواصلة تقديم تجارب شاي ما بعد الظهر التقليدية في "ذا رويال تي روم". ويحظى ضيوف "ذا رويال تي روم" بفرصة الاستمتاع بالأجواء المميزة وسط التشكيلات الزجاجية المتعدلية على شكل قطرات وأحواض السمك الكبيرة. وتشتمل تجربة الشاي ما بعد الظهر على مجموعة مختارة من الأطباق الشهية والمعجنات اللذيذة والمحضرة على الطريقة المنزلية على يد أشهر طهاة المخبوزات في المنطقة.

وتتوفر تجربة شاي ما بعد الظهر الإماراتية من إعداد الشيف دوفواي بسعر 440 درهم إماراتي لشخصين، وتقدم مجموعة واسعة من المعجنات العربية، بما في ذلك طبق اللقيمات المكون من فطائر مقلية مقرمشة مع شراب التمر المحلي، وطبق الساجو الإسفنجي الغني بالهيل، وطبق جوز الهند المحمص والمزين برقائق الذهب القابلة للأكل، وطبق الخنفروش التقليدي مع العسل الجيلي المحلي، بالإضافة إلى طبق حلاوة الجبن المكون من القشطة وماء الورد والفسق الحلي وكرز أمارينا.



وتتضمن تجربة شاي ما بعد الظهر الفاخرة بسعر 560 درهم إماراتي لشخصين، تشكيلة مميزة من السندويش والمعجنات وكعك سكونز، إلى جانب مجموعة من الحلويات التي تتنوع وفقاً للفواكه الموسمية المتوفرة، والأطباق المميزة مثل تارت الطماطم مع الريكوتا بانا كوتا، وميموزا البيض العضوي، والديك الرومي المدخن مع الكمأة السوداء، إضافة إلى تشكيلة مختارة من المعجنات وكعك سكونز والمرببات، بما في ذلك كيك الشوكولاتة واللوز وفطيرة الليمون والطرخون وكعك سكونز الطري مع الكريمة الغنية والتوت وبتلات الورد ومرابي الليتشي.

وتمكّن الشيف كريستوف، باستخدام أجود وأندر المكونات من مختلف أنحاء العالم، من إعداد قائمة مأكولات مميزة خاصة بالقاعة، بما في ذلك ألواح الشوكولاتة وحباب الشوكولاتة المحضرة محلياً، بالإضافة إلى تشكيلة من أجود الحلويات العربية مثل عيش البلبل بالكاجو وبقلاوة الشوكولاتة بالمكاديميا وبقلاوة الآسيوية. كما يوفر قسم المعجنات أكثر من 30 نوعاً من الشاي طوال اليوم، بما في ذلك الشاي الأصفر النادر مع مجموعة مختارة من 16 صنفاً من المعجنات المعدة على الطريقة المنزلية و8 أنواع من الكرواسان ومعجنات دانش وخبز البريوش، من إعداد فريق الشيف كريستوف المحترف والمكون من تسعة خبازين و41 مختص في مجال صناعة الحلويات، والذين يعملون على مدار الساعة لإنتاج أشهى أصناف الحلويات في دبي.

وتتضمن قائمة الحلويات كيك قطرة الماء بالفانيليا والتوت البري المستوحى من الأجواء البحرية والتشكيلات المائية التي يزرعها المنتج. ويمنح مرابي التوت لوناً أزرق فاتح لهذه الحلوى المعدة من مكونات نباتية على شكل قطرة المطر والخالية من الجلوتين والسكر والمكسرات والمزينة بصلصة التوت البري وتوت العليق. وتبرز في القائمة كعكة التمر المميزة على شكل ثمرة كبيرة مستوحاة من الثقافة العربية الأصيلة، وهي من إبداع الشيف كريستوف الذي تعاون مع شركة باس تريفيو، التي تتخذ من فرنسا مقراً لها، لابتكار قالب فريد يحتوي على مزيج من القوام الطري والكونفية ومرابي البرتقال والكريمة مع ألوان التمر، ويُقدم مع شراب التمر للاستمتاع بتجربة غامرة مستوحاة من الأجواء العربية. وتستكمل قائمة الحلويات روعتها مع تارت اللافندر والتوت وتاتان التفاح المكرمل، إلى جانب ميل فوي بالفانيليا والكراميل، الحلوى المستدامة بالكامل والتي تُقدم مع كرواسان محضر بمطعم غاسترونومي. ويحرص كريستوف على توفير

المكونات الطبيعية والشوكولاتة النقية من نيكولاس بيرجر، المنتج الحصري في فرنسا والمختص بابتكار أصناف الشوكولاتة من منشأ واحد، مما يعكس جودة العروض الفاخرة التي يقدمها المنتج.



وُلد الشيف كريستوف عام 1980 في ستراسبورغ، المدينة الألمانية الواقعة على الحدود الشرقية لفرنسا، ليقدّم مكونات متنوعة في حلوياته تعكس تقديره الكبير لمنتجات وطنه. وبدأ كريستوف مسيرته المهنية من نيويورك في مطعم لاكوت باسك الحائز على نجمة ميشلان بإشراف جان جاك راشو، قبل أن يقضي أكثر من عقد إلى جانب الشيف ألان دوكاس بصفته شيف المعجنات في شركة آلان دوكاس، ويقود فريق إعداد الحلويات في 27 فرعاً حول العالم. وشغل كريستوف منصب شيف المعجنات التنفيذي لأربع سنوات ضمن فعالية ما قبل افتتاح قصر وين في ماكو بالصين، ليسافر إلى لندن ويترأس مطبخ المعجنات في مطعم أنابيل، الذي يستقطب مشاهير الصف الأول ويتطلب عضوية خاصة للاشتراك به. وسافر بعدها حول العالم بصفته مستشار وشيف المعجنات، ليفتتح مطعم أمازونيكو في لندن ودي ويطلق مطعم بافلوفا في ميامي، ويبتكر قائمة حبات الشوكولاتة وحلوى الماكرون لشركة الشوكولاتة السعودية آني وداني.

ويهدف دوفواي إلى ابتكار أطباق حلويات تلي أذواق عملاء الفندق من خلال التركيز على تحقيق مزيج من الانسجام والتوازن والبساطة أثناء ابتكار الحلويات. كما يساهم في تحضير كل وصفات المعجنات في مختلف مساحات الطعام في المنتجع باستخدام مكونات محلية بما في ذلك التوت والعسل والحليب وغيرها من المواد الطبيعية والأعشاب.

واكتسبت تجربة شاي ما بعد الظهر، إحدى أبرز العادات الإنكليزية، شهرة واسعة خلال سنة 1840 من قبل آنا دوقة بيدفورد السابعة، والتي كانت تشعر بالجوع في الساعة الرابعة بعد الظهر قبل وقت طويل من موعد وجبة العشاء في منزلها عند الساعة الثامنة مساءً، مما دفعها إلى طلب إحضار صينية من الشاي والخبز والزبدة، بعد فترة من ابتكار السندويش، والكيك إلى غرفتها في فترة الظهر. وبدأت الدوقة بدعوة أصدقائها للانضمام إليها في هذه التجربة، لتصبح عادة وتترسخ كأشهر الأنشطة الاجتماعية. وحرصت سيدات المجتمع من الطبقة الراقية على ارتداء فساتين طويلة وكفوف مع قبعات مميزة خلال اجتماعهم لشرب شاي ما بعد الظهر في غرفة الرسم بين الساعة الرابعة والخامسة بعد الظهر.

وتتوافر تجربة شاي ما بعد الظهر المحضرة على يد كريستوف دوفواي في ذا رويال تي روم يوماً من الساعة 2 - 5 بعد الظهر، حيث تقدم القاعة تجربة شاي ما بعد الظهر المميزة بسعر 560 درهم إماراتي لشخصين؛ وتجربة شاي ما بعد الظهر الإماراتي بسعر 440 درهم إماراتي لشخصين. لمزيد من المعلومات أو للحجز، يرجى زيارة: www.atlantis.com/dubai/dining/the-royal-tearoom

*****انتهى****

للاستفسارات الإعلامية:

نور علوان

مديرة العلاقات العامة والإتصال

هاتف: 971 5 06 35 60 (+971)

البريد الإلكتروني: nour.alwan@atlantisdubai.com

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

لمحة حول منتج أتلانتس ذا رويال

يوفر منتج أتلانتس ذا رويال، 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 أتلانتس ذا رويال مجموعة مخصصة من التجارب الفريدة، من خلال مرافقه المتميزة مثل حوض السباحة سكاى Pool 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.

إنها الأيقونة.

<https://www.atlantistheroyal.com>