***تجربة مثالية لعشاق الأطباق الفاخرة***

"نوبو" في منتجع أتلانتس النخلة يطلق "برانش" مميز جديد كل يوم جمعة

دبي، الإمارات العربية المتحدة - **28** سبتمبر 2021: **احتفالاً بالأطباق الفريدة التي اكتسبت مكانة مميزة في مطاعم "نوبو" حول العالم، يطلق مطعم "نوبو" في منتجع أتلانتس النخلة في دبي يوم الجمعة الأول من أكتوبر مفهوماً جديداً لوجبة يوم الجمعة من الفطور المتأخر ("برانش")، إذ أصبح الآن بإمكان رواد الـ "برانش" الاستمتاع لأول مرة بتجربة طهي "نوبو" الشاملة، والتي تضم أطباق وعصائر "نوبو" الأكثر مبيعاً، وذلك ابتداءً من 555 درهماً إماراتياً فقط للفرد، مقارنة بمتوسط تكلفة تبلغ 2,000 درهم إماراتي للفرد لنفس القائمة، ولكن لوجبة العشاء.**

**تبدأ وجبة الـ "برانش" الجديدة بمجموعة مختارة من عصائر "نوبو" المميزة، يليها مجموعة غير محدودة من المقبلات، بما في ذلك الأطباق الخاصة بمطعم "نوبو"، مثل الـ "سيريولا" ذات الذيل الأصفر مع الـ "هالابينو"، و"ساشيمي" السلمون بالأسلوب الجديد، بالإضافة إلى الـ "إدامامي" مع الكمأة، و"كروكيت" سمك القد الأسود، ولفائف الـ "سوشي" من "نوبو" المشهورة عالمياً. وبعد ذلك، يمكن لضيوف مطعم "نوبو" الاختيار من بين سبعة أطباق رئيسية، بما في ذلك شريحة الضلع المخلية من لحم البقر واغيو الياباني، و"دامبلنغ" لحم البقر وكبد الأوز، وصلصة الكركند في أوراق الـ "شيسو"، وسمك القد الأسود مع توابل الـ "ميسو" من فول الصويا المخمر. وتنتهي وجبة الـ "برانش" بتشكيلة واسعة من الحلويات، بما في ذلك مثلجات الـ "موتشي"، وكعكة الجبن من "نوبو"، ومجموعة متنوعة من الفواكه الموسمية.**

**هذا، ويمكن لمحبي وجبة الـ "برانش" أيضاً التلذذ بمجموعة مختارة غير محدودة من العصائر والموكتيلات المنعشة. كما سيقوم منسق الموسيقى الخاص بمطعم "نوبو" بمزج الأغاني والمقاطع الموسيقية لإضفاء أجواء من المتعة على ضيوف المطعم.**

**يتم تقديم الـ "برانش" الخاص بمطعم "نوبو" كل يوم جمعة ابتداءً من الساعة 12:00 ظهراً وحتى الساعة 3:00 بعد الظهر، فيما تبدأ الأسعار من 555 درهماً إماراتياً فقط للفرد الواحد، ويمكن استقبال الأطفال أيضاً مقابل مبلغ 255 درهماً إماراتياً للطفل شاملاً المشروبات الغازية.**

**لمعرفة المزيد عن مطعم "نوبو" أو لإجراء الحجوزات، يمكن زيارة الصفحة الإلكترونية** [www.atlantis.com/dubai/restaurants/nobu](http://www.atlantis.com/dubai/restaurants/nobu) **أو الاتصال بالرقم 0097144262626. كما يمكن زيارة صفحاتنا على وسائل التواصل الاجتماعي عبر** nobudubai**.**

**-انتهى-**

**للاستفسارات الإعلامية، يرجى التواصل مع:**

**ليندا عبدالحي**

مدير أول العلاقات العامة والاتصال

موبايل: 552004581 00971

البريد الإلكتروني: [linda.abdulhay@atlantisdubai.com](mailto:linda.abdulhay@atlantisdubai.com)

للحصول على المزيد من المعلومات حول "أتلانتس"، يرجى الاتصال على الرقم: 0097144261000 أو زيارة الموقع الإلكتروني [www.atlantis.com/dubai](http://www.atlantis.com/dubai). للحصول على صور ملونة بدقة فائقة ومنخفضة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني [media.atlantisthepalm.com](https://media.atlantisthepalm.com).

**يمكنكم متابعة منتجع "أتلانتس النخلة" في دبي عبر وسائل التواصل الاجتماعي:**

فيسبوك: @AtlantisThePalm

تويتر: @Atlantis

**إنستقرام:** @AtlantisThePalm

#AtlantisThePalm #AWorldAway #ServingTheExtraordinary

**يمكنكم متابعة مطعم "نوبو" عبر وسائل التواصل الاجتماعي:**

**فيسبوك:** @NobuDubai

**إنستقرام:** @nobudubai

نبذة عن مطعم "نوبو" في دبي:

**يُعَد مطعم "نوبو" المشهور عالمياً والذي أسسه الشيف نوبو ماتسوهيسا، أحد أفضل المطاعم اليابانية في دبي. يتميز المطعم بدمجه بين الأسلوب الياباني المتطور والتأثيرات البيروفية، وهي طريقة ناجحة جعلت من مطعم "نوبو" رمزاً عالمياً للطهي. في مطعم "نوبو" في دبي، تبدأ الليلة بالعصائر والمقبلات اليابانية في صالة الاستقبال، يليها الاستمتاع بأطباق الـ "أوماكاسي" الاستثنائية أو من القائمة الانتقائية في الحديقة اليابانية الجذابة. يمكن تلذذ العديد من أطباق الشيف نوبو ماتسوهيسا الشهيرة، مثل سمك القد الأسود مع توابل الـ "ميسو"، وتاكو لحم البقر واغيو الياباني الفاخر بلمسة يابانية، وفضلاً عن أفضل لفائف الـ "سوشي" في دبي. يُعَد نوبو ماتسوهيسا أحد أشهر الطهاة في العالم، وذلك لامتلاكه 42 مطعماً مثيراً للإعجاب على مستوى القارات الخمس، وحصوله على خمس نجوم ميشلان. قام داميان دوفيو الشيف التنفيذي في مطعم "نوبو" ببناء مسيرة مهنية متميزة على مدار العشرين عاماً الماضية، والتي جعلته يصقل مهاراته في بعض أفضل المطاعم في العالم. ويفخر الشيف داميان بالابتكار المستمر، ويركز على استخدام الخبرة والمهارات التي اكتسبها في جميع أنحاء العالم لتحقيق مستويات جديدة من النجاح في مطعم "نوبو" في دبي.**

نبذة عن منتجع "أتلانتس النخلة" في دبي:

**يُعَد "أتلانتس النخلة" أول منتجع ترفيهي ووجهة سياحية متكاملة في المنطقة وهو يقع على هلال جزيرة النخلة في دبي. تم افتتاح هذا المنتجع الفريد من نوعه الذي يغلب عليه طابع المحيطات في سبتمبر عام 2008. يمتد المنتجع على مساحة شاسعة تبلغ 46 هكتاراً، ويتضمن مجموعة متنوعة من مناطق الجذب البحرية والترفيهية، بالإضافة إلى 22 هكتاراً من مدينة أكوافنتشر المائية المذهلة. يُعَد المنتجع موطناً لواحدة من أكبر الموائل البحرية في العالم، حيث يعيش في بحيراته أكثر من 65 ألف كائن بحري. ومن أهمِّ معالمه حوض الحجرات المفقودة "ذا لوست تشامبرز"، وهي متاهة تحت الماء من الممرات والطرقات المتداخلة التي تمثل رحلة عبر مدينة أتلانتس الأسطورية. وتضم مدينة أكوافنتشر المائية 23.5 مليون لتر من المياه العذبة التي تستخدم لتشغيل 105 من المنزلقات المائية وأماكن الجذب المشوقة، بما في ذلك العديد من المنزلقات التي حطمت الأرقام القياسية العالمية، واثنتين من الرحلات النهرية الممتعة المليئة بالأمواج وبرك المياه العذبة، والمنحدرات المائية، ورشاشات المياه. ويضم "أتلانتس" أيضاً "خليج الدلافين"، الموطن التعليمي الراعي لهذه الكائنات؛ ومنطقة أسد البحر "سي ليون بوينت" التي تقدم فرصة استثنائية للتعرف على أكثر الثدييات البحرية وداً. ويُعَد "أتلانتس" من أفخم الوجهات في المنطقة، إذ يحتضن مجموعة منتقاة من البوتيكات الفاخرة والمتاجر، بالإضافة إلى مرافق وقاعات اجتماعات ومؤتمرات. كما يُعَد ملاذاً ممتعاً لفن ومهارات الطهي في المنطقة، إذ يمكن للنزلاء والزوار الاختيار من بين نخبة من المطاعم العالمية البالغ عددها 29 مطعماً من بينها "بريد ستريت كيتشن"، و"هاكاسان"، و"نوبو"، و"روندا لوكاتيلي"، و"سي فاير ستيك هاوس"، ومطعم "أوسيانو" الفاخر الحاصل على الجوائز والذي يقع تحت سطح الماء. إن الحياة الليلية في "أتلانتس" مفعمة بالحيوية، مع "ويف هاوس" المركز الترفيهي الملائم للجميع، ومطعم "وايت" الشاطئي الذي يُعَد المكان المثالي للاسترخاء مع كوب من العصير اللذيذ والاستمتاع بمشهد غروب الشمس وهي تغوص بأعماق مياه الخليج العربي الكريستالية.**