

تجارب فريدة مقدمة لزوار المنتجع والقاطنين فيه على حدٍ سواء بحضور طهاة عالميين مشهورين

## منتجع أتلانتس النخلة دبي يستعد لإطلاق النسخة الثالثة من "شهر المأكولات"

دبي، الإمارات العربية المتحدة (15 أكتوبر ٢٠١٩) - يستعد منتجع أتلانتس النخلة دبي لإطلاق فعالية "شهر المأكولات" في دورته الثالثة، وذلك في الفترة من ٣ نوفمبر إلى ٥ ديسمبر. وتعد هذه التجربة واحدة من أبرز التجارب المميزة التي ينظمها المنتجع لعشاق المأكولات المختلفة، حيث يقوم المنتجع بدعوة المقيمين والزوار والنزلاء لخوض هذه التجربة المذهلة، والحصول على فرصة للقاء أبرز الطهاة العالميين مثل الشيف جورجيو لوكاتيلي والشيف نوبو ماتسوهيسا والإستمتاع بفعاليات ذات علاقة بفنون الطبخ بطرق لا مثيل لها. فهي فرصة للزوار للإستفادة من خبراتهم وتناول أشهى الأطباق التي اشتهروا بها في مطاعمهم عالمياً.

وسيستمتع الضيوف بعددٍ من قوائم الطعام الثابتة خلال الفترة من ٣ نوفمبر إلى ١٦ نوفمبر ولفترةٍ محدودة، ليحظوا بفرصة الاستمتاع بثلاثة أطباق لدى مجموعة مختارة من مطاعم المنتجع الحاصلة على جوائز عديدة، مثل "نوبو" و"هاكاسان" و"سي فاير". كما سيتمكن الزوار من التعرف على أطباق مميزة مثل طبق البط الصيني من "هاكاسان" إلى جانب شرائح اللحم اللذيذة من "سي فاير" مقابل ٣٥٠ درهماً فقط. أما في مطعم "بريد ستريت كيتشن" ومطعم "روندا لوكاتيلي" ومطعم "أيامنا"، فيمكنهم التلذذ بأصناف ذات مذاق رائع كطبق لحم ويلينغتون من مطعم "بريد ستريت كيتشن" والمقبلات اللبنانية التقليدية من مطعم "أيامنا" مقابل ١٥٠ درهماً فقط.

وخلال الفترة من ٣ نوفمبر الى ١٦ نوفمبر، سيقدم مطعم "روندا لوكاتيلي" أطباقاً نباتية خالصة مستوحاة ومؤلفة من مكونات طازجة من مزرعة جورجيو لوكاتيلي في صقلية. تضم الوجبة ثلاثة أطباق شعبية غنية تبدأ بسلطة أوراق السبانخ الصغيرة مع تتبليه الرمان كطبق مقبلات، وكيكة الباذنجان المخبوزة في الفرن مع جبنة بارميزان نباتية خالية من مشتقات الحليب كطبق رئيسي، وكيكة الشوكولاتة النباتية الخالصة مع آيس كريم بنكهة جوز الهند لاختتام الوجبة. تبدأ هذه الفعالية من ٦ مساءً الى ١٠:٣٠ مساءً، مقابل ١٥٠ درهم للفرد.

يتيح أيضا مطعم "روندا لوكاتيلي" للضيوف فرصة الاستمتاع بوجبة عشاء لذيذة ومميزة تحمل لمسات الشيف جورجيو لوكاتيلي الحاصل على نجمة ميشلان وعضو لجنة التحكيم في برنامج "ماستر شيف إيطاليا"، والفائزة في برنامج "ماستر شيف إيطاليا ٢٠١٩" الشيف فاليريا راتشيتي، وذلك على مدار ليلتين فقط، ١٠ و ١١ من نوفمبر من الساعة ٦ الى ١٠:٣٠ مساءً. ستتكون وجبة العشاء هذه من خمسة أطباق منها فطيرة كالزون بالأنشوجة المقلية، وطبق الأخطبوط المشوي وطبق ترتار لحم البقر مع البيض والكمأة وبودينغ الشوكولاتة وبسكويت أماريتي المعروف باسم "بونيت بيمونتيسي". هذا وسوف يحظى الضيوف أيضاً بفرصة الحصول على تواقع الطاهيين، كل ذلك مقابل ٢٩٠ درهم للفرد.

أما مطعم "نوبو" سيقدم عشاء من ثمانية أطباق ليلية واحدة فقط، وذلك خلال فعالية اليوم الوطني لدولة الإمارات العربية المتحدة، في ٣ ديسمبر، بين الساعة ٦ الى ١١ مساءً. سيكون الشيف نوبو ماتسوهيسا في دبي ليقدم قائمة مميزة من ثمانية أطباق ابتكرها بالتعاون مع رئيس المطبخ والطهاة في مطعم "نوبو" دبي،

# ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

الشيف داميان دوفيو. تشمل وجبة العشاء أطباقاً من اختيار الشيف غنية بالكأمة، مثل سمك القاروس التشيلي بصلصة يوزو مع الكأمة، وطبق الإسقالوب البحري المشوي في فرن حطبي مع صلصة توزاسو، وتوفو الكأمة والكريمة، وذلك مقابل ٦٧٥ درهم للشخص.

في ٤ من ديسمبر، سيقدم نوبو عشاء من تسعة أطباق ليستمتع رواد منتجع أتلانتس النخلة دبي بفرصة نادرة جداً لتذوق أطباق هي الأشهى والأفضل بالنسبة إلى الشيف نوبو ماتسوهيسا. تتضمن الوجبة تشكيلة من أصناف الساشيمي المحضرة بأربعة أساليب إلى جانب أكواب السوشي. وتُختتم الوجبة بفوندان الشاي الأخضر وآيس كريم موتشي. من ٦ الى ١١ مساءً، بـ ٥٧٥ درهم للفرد.

وسيشهد أيضا الضيوف على تعاون مميز بين الطهاة لإعداد أطباق مبتكرة في مختلف المطاعم في المنتجع ، لإضافة نكهة مختلفة ومميزة لتجارب المأكولات المبتكرة والمميزة على مدار شهر. على سبيل المثال، سيتعاون رئيس الطهاة في مطعم "أوسيانو" الشيف غريغوار بيرجيه مع الشيف جان فرانسوا ببيج الحاصل على نجمة ميشلان والذي يزور المنطقة للمرة الأولى خلال ٧ و ٨ من نوفمبر، من الساعة ٦:٣٠ - ١٠:٣٠ مساءً لإعداد على مدار ليلتين متتاليتين وجبة عشاء مميزة من تسعة أطباق، بينها تشكيلة من الكانايبه من مطعم "لو غران ريستوران"، وطبق الشيف بيرجيه الخاص، الإسقالوب البحري المغلف بالطحالب البحرية، إلى جانب الكركند الأزرق المطبوخ في أوراق التين وأطباق تحلية مميزة من توقيع الطاهيين الحاصلين على الجوائز. وتُستكمل التجربة المميزة مع عزف كلاريتا ديكيروز على البيانو.

وُصف الشيف ببيج في السنوات القليلة الماضية كواحد من الطهاة الأكثر ابتكاراً في العالم، وهو قد تدرب على يد آلان دوكاس وكان عضواً في لجنة التحكيم لبرنامج الطهو الفرنسي "توب شيف". هو حالياً رئيس المطبخ والطهاة في مطعم "لو غران ريسوران" في باريس وهو مطعم يحمل في جعبته نجمتين من نجوم ميشلان. المقاعد محدودة لخوض هذه التجربة، لذلك الرجاء الحجز مسبقاً، ٩٩٥ درهماً للفرد لوجبة من تسعة أطباق / ١٤٩٥ درهماً.

كما يتعاون الشيف ريموند وانغ من مطعم "سي فاير" مع أحد أبرز الطهاة الأستراليين، بين أودونوهيو، لتقديم وجبة عشاء استثنائية من اللحوم المميزة لليلتين فقط. ففي الـ ٢١ نوفمبر، سيقدم الطاهيان تشكيلة من المشاوي اللذيذة من توقيع الشيف أودونوهيو ولكنها تحمل في الوقت نفسه لمسة الشيف ريموند. أما في ٢٢ نوفمبر، فالضيوف مدعوون للاستمتاع برحلة من "الوادي إلى النخلة" وهي أمسية تحتفي بأفضل المنتجات الأسترالية مع أشهى المشروبات الفاخرة.

وخلال "شهر المأكولات"، يقدم كلاً من "نوبو" و"روندا لوكاتيلي" و"أيامنا" دروساً في الطهو، لمدة يوم واحد، برفقة خبراء ومحترفي الطبخ. إنها فرصة فريدة لهواة الطبخ حيث أنها تمثل فرصة قيمة لتعلم كيفية تحضير أطباق مميزة من كل مطعم مع فرصة حجز طاولة لتناول الطعام برفقة الأصدقاء والاستفادة من خصم بنسبة ٢٥ بالمئة.

مطعم "روندا لوكاتيلي"

- يوماً من ١٧ إلى ٢٣ نوفمبر
- ٤ عصرًا - ٦ مساءً
- ٣٥٠ درهماً لكل شخص (مع خصم بنسبة ٢٥ بالمئة على وجبة العشاء في مطعم "روندا لوكاتيلي" بعد درس الطبخ)
- ١٠ ضيوف كحد أقصى لكل درس
- يشمل الدرس إعداد البيتزا والباستا على الطريقة الإيطالية الأصيلة
- يتعلم الضيوف تحضير العجينة الإيطالية الحقيقية وصلصة الطماطم الكلاسيكية والباستا. ويتعلمون أيضاً كيفية الطبخ في فرن حطبي وإعداد أطيب بيتزا.

مطعم "أيامنا" (باستثناء ١٨ نوفمبر)

- يوماً من ١٧ إلى ٢٣ نوفمبر
- ٤ عصرًا - ٦ مساءً
- ٣٥٠ درهماً لكل شخص (مع خصم بنسبة ٢٥ بالمئة على وجبة العشاء في مطعم "أيامنا" بعد درس الطبخ)
- ١٠ ضيوف كحد أقصى لكل درس
- يشمل الدرس إعداد بعض الأطباق اللبنانية الخاصة بما فيها المقبلات وطبق الكبة باللبن وطبق أم علي

# ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

- يتعرّف الضيوف على تاريخ المقبلات، وسوف يشاركونهم الشيف علي نصائحه حول الحصول على أفضل المنتجات في دبي وكيفية إعداد الأطباق اللبنانية بالطريقة التقليدية.

## مطعم "نوبو" (باستثناء ٢٢ نوفمبر)

- يومياً من ١٧ إلى ٢٣ نوفمبر
- ٤ عصراً - ٦ مساءً
- ٦٠٠ درهم لكل شخص (مع خصم بنسبة ٢٥ بالمئة على وجبة العشاء في مطعم "نوبو" بعد درس الطبخ)
- ١٠ ضيوف كحد أقصى لكل درس
- يشمل الدرس إعداد بعض لفائف السوشي مع طبق سمك القد الأسود وصلصة ميسو
- يتعرّف الضيوف على فن لف السوشي وكيفية إعداد الأرز وتتبيله وكيفية الحصول على المنتجات ومكان الحصول عليها. ويتعلمون أيضاً الكثير عن جودة السمك وطريقة تحضيره باستخدام تقنيات قديمة تقليدية حرص الفريق في مطعم "نوبو" على إتقانها وتحسينها بإشراف الشيف نوبو ماتسوهيسا.

# ATLANTIS

THE PALM, DUBAI

للحصول على المزيد من المعلومات حول "شهر الطبخ" في منتجع أتلانتس يرجى الاتصال على الرقم:

971 4 426 1000 أو زيارة موقع المنتجع على العنوان التالي: [www.atlantisthepalm.com](http://www.atlantisthepalm.com)

للحصول على صور ملونة فائقة الدقة تفضلوا بزيارة الموقع التالي: [media.atlantisthepalm.com](http://media.atlantisthepalm.com)

للحجز، يرجى الاتصال على الرقم 04 42 62662.

-انتهى-

للمزيد من المعلومات، يرجى التواصل مع :

ليندا عبدالحى

مدير أول العلاقات العامة والاتصال

منتجع أتلانتس النخلة- دبي

هاتف: +971 4 4260332

فاكس: + 971 44260100

Linda.AbdulHay@atlantisthepalm.com

بسمة عماد

فريق العلاقات العامة

هاتف: (+971) 503912387

basma@wearebrazenpr.com

للحصول على المزيد من المعلومات حول أتلانتس يرجى الاتصال على الرقم: 971 4 426 1000 أو زيارة موقع المنتجع

على العنوان التالي: [www.atlantisthepalm.com](http://www.atlantisthepalm.com).

للحصول على صور ملونة فائقة الدقة قم بزيارة الموقع التالي: [media.atlantisthepalm.com](http://media.atlantisthepalm.com)

إذا كنت مستخدماً جديداً لهذا الموقع، يُرجى التسجيل أولاً للحصول على حق الدخول إلى الغرفة الإخبارية.

يمكنكم متابعة أتلانتس عبر وسائل التواصل الاجتماعي:

فيسبوك وإنستغرام: @atlantisthepalm

تويتر: @Atlantis

### نبذة عن منتج أتلانتس النخلة في دبي

يعد منتج أتلانتس النخلة في دبي الوجهة السياحية الأولى في المنطقة وهو يقع على هلال جزيرة النخلة في دبي. وأفتتح المنتج الذي يغلب عليه طابع المحيطات الفريد في شهر سبتمبر من العام 2008. ويمتد المنتج على مساحة 46 هكتار وهو يتضمن قائمة من المعالم المائية والترفيهية المتكاملة تشمل 17 هكتاراً من مدينة "أكوافنتشر" المائية المذهلة. ويضم المنتج واحدة من أكبر البيئات البحرية في العالم، حيث يعيش في بحيراته 65000 من الكائنات البحرية. ومن أهم معالمه "الحجرات المفقودة" وهي متاهة تحت الماء من الممرات والطرق المتداخلة التي تمثل رحلة عبر مدينة أتلانتس الأسطورية. وتضم مدينة "أكوافنتشر" المائية ما يزيد على 18 مليون لتر من المياه العذبة التي تقدم تجارب مشوقة غير مسبوقة في منحدرات مائية، ونحو 2.3 كيلومتراً من الأمواج وحمامات السباحة والمرتفعات المائية ورشاشات المياه. ويضم أتلانتس أيضاً خليج الدلافين، الموطن التعليمي الراعي لهذه الكائنات؛ ومنطقة أسد البحر التي تقدم فرصة فريدة للتعرف على واحدة من أكثر الثدييات الودودة. ويعد أتلانتس وجهة الضيافة الرائدة في المنطقة حيث يحتضن نخبة المطاعم العالمية مثل "بريد ستريت كيتشن" و"هاكاسان" و"نوبو" و"روندا لوكاتيلي" و"وايف هاوس" الذي يعتبر وجهة الترفيه المتكاملة في دبي. وعلاوة على ذلك، يحتوي المنتج على مساحات تجزئة للمتاجر الفاخرة فضلاً عن خدمات استضافة المؤتمرات والاجتماعات.