

וירג'ין וויאיג'ז עושה מהפכה קולינרית מעוררת תיאבון

Posted on 8 בנובמבר 2018 by עוזי בכר



כשסר ריצ'רד ברנסון מגיע בלוויית סקרלט לידי היפהפייה לארוחת ערב, כולם יודעים שמהו מיוחד קורה. הזוג מזמין את כולם ב-2020 לארוחות חנים בכל מסעדות הנושא

Categories: חדשות, ראשי

Tag: קובה, הוואנה, סקרלט לידי, וירג'ין וויאיג'ז, מהפכה קולינרית

כאשר מדברים על מהפכה קולינרית בעולם הקרוזים, נושא מרכזי בקונספט של חופשת שיט, כולם מגלים עניין ואם יש לזה קשר לסר ריצ'רד ברנסון, אדם לא שגרתי, אז זה כיף כפליים.

האנייה **סקרלט לידי** של חברת וירג'ין וויאיג'ז שתושק ב-2020 יצרה כבר לא מעט גלים. לאחרונה הודיעה חברת השיט על מהפכה נוספת והפעם בתחום הקולינרי: כל מסעדות הנושא יהיו חנימיות ועם שעות פעילות ארוכות במיוחד. ללא חדר אוכל מרכזי, ללא זמני ארוחות, ללא קוד לבוש וללא בופה ☹ מהפכה אמיתית.

"אנחנו מעוניינים שהמסעדות שלנו יעניקו חוויה ייחודית עבור קהל לקוחותינו, אז יצאנו למשימה מיוחדת, לתפוס את דרך האוכל במסעדות הטובות בעולם ולהביא אותה לים", אמר **טום מקאלפין (Tom McAlpin)**, נשיא ומנכ"ל וירג'ין וויאיג'ז (Virgin Voyages). "מכיוון שאוכל הוא חלק בלתי נפרד מגופנו ונשמתנו, אז החלטנו שזה יהיה כלול במחיר

השיט."

סר ריצ'רד ברנסון התייחס לעניין והוסיף: "בסקרלט לידי לא תפגשו שום דבר שמזכיר פורמליות משעממת, לא מזנונים נדושים ולא חדרי אוכל ראשיים. הנוסעים לא ירצו לעזוב את האנייה בסיום ההפלגה אחרי חוויה בלתי רגילה שאנו עומדים להציע להם עם השקת האנייה ב-2020."

בסקרלט לידי האורחים ייהנו ממגוון רחב של אפשרויות הסעדה, מאוכל גורמה לארוחות בריאות, אכילה מסביב לשולחנות או על הבר:



Pink Agave - מסעדה מקסיקנית מודרנית. צילום וירג'ין

Pink Agave - מסעדה מקסיקנית יוקרתית שעוצבה ע"י **טום דיקסון**. הכניסה היא דרך מבואה שכולה בנויה משורות של גופי תאורה מתכתיים. בפנים, שולחנות זוגיים עגולים וקטנים המעניקים חוויית אוכל אינטימית וחלונות גדולים המאפשרים כניסה של אור טבעי. במקום גם בר משקאות וחדר אוכל פרטי לקבוצות גדולות יותר.

Test Kitchen - עוצבה ע"י Concrete Amsterdam ומעודדת מחשבה על אוכל מנקודת מבט שונה, עם אלמנטים עיצוביים המזכירים מעבדה וכוללים ריהוט מתכתי, כוסות ארוכים ומבחנות.

Wake - מתחם האוכל הגדול והזהר הממוקם בירכתי האנייה ומציע נופים מרהיבים ושובל מים של מנועי האנייה שוצף מאחור. עוצבה בהשראת שתי מסעדות ידועות: Wolseley הלונדונית ו-The Grill הניו יורקית.

Razzle Dazzle - המסעדה קיבלה את שמה ועיצובה בהשראת ספינות הסוואה במהלך מלחמת העולם הראשונה והשנייה, בצבעים שחור לבן. המסעדה מציעה תפריט של מאכלים צמחוניים וטבעוניים, והסועדים יוכלו ליהנות מהופעה במהלך הארוחה.



Razzle Dazzle: גוונים שולטים של שחור ולבן. צילום וירג'ין

Geonbae - מסעדת ברביקיו קוראנית, משמעות השם "לחיים" בקוריאנית, כאשר הסועדים יוכלו להשתתף בהכנת הארוחה ע"י גריל המובנה בשולחן. כל ארוחה מלווה כמובן במשקה soju הטיפוסי לדרום קוריאה.

Extra Virgin - המסעדה נבנתה בסגנון טרטוריה איטלקית המגישה מאכלים טיפוסיים מאזורים שונים של ארץ המגף, בעיקר סוגי פסטות בעבודת יד. המסעדה מציעה לצד האוכל מגוון רחב של משקאות וינות איכותיים.

Dock - מועדון חוף עם מנות קטנות של מאכלים ים-תיכוניים, סלטים, מטבלים ושיפודים המוגשים לאורך כל היום.

The Galley - מתחם בסגנון מזנון מהיר עם עגלות מזון המציעות סוגי מנות שונים לאורך שעות היום. בין האפשרויות: מאפים, המבורגר, טאקו, סושי, בר אטריות. המקום יהיה פתוח 24 שעות ביממה, דומה לדיינר אמריקני.



The Galley - מתחם בסגנון מזנון מהיר . צילום וירג'ין

Pizza Place - אידיאלי לאוהבי פיצות לבנים הנעשות במקום והעיצוב בהשראת מועדון חוף עם כורסאות ושולחנות לבנים וערסלים מבד פסים המותאמים לכריות.

סקרלט לידי מתוכננת להימסר לחברה ב-2020 והיא מיועדת למבוגרים בלבד (18 ומעלה). בריאות, רוגע וכיף הם האלמנטים הבסיסים עליה מושתתת האנייה. השטחים הציבוריים כוללים סטודיו לקרקועים, מרכז כושר חיצוני ומתקני ספא נרחבים. מסלולי ההפלגה כוללים עגינת לילה בהוואנה, קובה.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה" ? הייחודית בעולם הקרוזים

.There are no comments yet