المطاعم والمقاهي
تقدم أطعمة دولية في وضع فريد تروق لأصحاب الذوق الرفيع

يقدم فندق ياس سبعة مطاعم متخصصة تستلهم الأفراد من جميع أنحاء العالم قاطبة، وخير دليل على ذلك المجموعة الكبيرة من العملاء الدوليين الذين يرتادون الفندق.

وقد قام رئيس الطهاة التنفيذي بتوظيف خبرات الطهاة الذين جاءوا من جميع أنحاء العالم، من أجل وضع مواهبهم في الطهي موضع التنفيذ في المطاعم الثمانية في فندق ياس، وتشتمل هذه المطاعم على المطعم الدولي الذي يقدم وجبات على مدار اليوم، والمطعم العربي، والمطعم الهندي الذي يقدم وجبات هندية مطهوة في فرن أسطواني مقلوب مصنوع من الطين يسمى تاندور، والمطعم الإيطالي، والمطعم الياباني، ومطعم نودل بار، ومطعم للمأكولات البحرية المتخصصة.

بالإضافة إلى ذلك يضم الفندق مقهيين: مقهى سكاي لايت، وتقدم فيه المشروبات والوجبات الخفيفة على سطح الفندق، ويطل على المناظر البانورامية التي تتمتع بها جزيرة ياس، ومقهى راش الذي يوفر للنزلاء أماكن مشاهدة ممتازة لا نظير لها تطل على حلبة سباق الجائزة الكبرى. أضف إلى ذلك، أن مقهى "لونغتيود" ومقهى "لاتيتيود" الموجودان بجوار حمامات السباحة، فضلاً عن صالة الإداريين، يوفرون خيارات إضافية للنزلاء الذي يطلبون تناول المرطبات.

إن جميع المفاهيم الموضوعة والمتعلقة بتقديم الوجبات والترفيه كانت تحت إشراف رامان خانا، وهو المدير السابق المسؤول عن تقديم الأطعمة والولائم في فندق قصر الإمارات، قبل أن ينضم إلى شركة الدار للفنادق وقد تقلد منصب مدير تطوير الأعمال والتجارة في مجموعة من الفنادق في عام 2005.

المطاعـــم

مطعم "أوريغينز" الدولي

يقدم وجبات دولية على مدار اليوم، وكذلك مجموعة مختارة من الأطباق المحلية المتخصصة، المتوفرة من البوفيه. ويضم المطعم، الذي يشرف عليه الشيف بينوي كوشي، فرن تاندور أصلي (وهو فرن أسطواني مقلوب مصنوع من الطين).

مطعم "كازو" الياباني

يقدم هذا المطعم المأكولات التقليدية اليابانية، ومنها السوشي والساشيمي على حد سواء، ومنضدتين لتقديم التيبانياكي (وهي وجبة تتكون من اللحوم أو الأسماك أو كليهما مقلية مع الخضار وتقدم ساخنة)، ومكان لتقديم التمبورا (وهي عبارة عن طبق روبيان يقلى بزيت السمسم مع الخضار) وشاوية روباتايكي مع الخبير ساكي لتقديم أي نصائح تتعلق بالوجبات اليابانية. إلى جانب ذلك، يقوم فريق مؤهل وقدير يتألف من طهاة التيبانياكي والسوشي باستعراض مهاراتهم على شوايات روبوتا ياكي التابعة للمطعم، يرأسهم يو كاو، الذي كان يعمل سابقاً في نوبو اتلانتيس في جزر البهاما.

مطعم "أميتشي" الإيطالي

تقدم قائمة مطعم أميسي مجموعة مختارة من الأطباق الريفية والأطباق الإقليمية الايطالية، وهي مستوحاة من أفكار رئيس الطهاة اندريا باستوري الذي تمتد جذوره إلى منطقة البحر المتوسط. ومع وجود أماكن للجلوس تتسع إلى 56 شخصاً وكذلك وجود مطبخ مفتوح يمكن للجالسين مشاهدته، يوفر المطعم أجواءً تبعث على الحميمة والهدوء في الوقت ذاته، ويزيد من جمال تلك الأجواء طاولات الطعام المصنوعة من خشب الزيتون.

فنـدق يـاس
the yas hotel

المطاعم والمقاهي
المعلومات الصحفية

مطعم "أنغار" الهندي

يجلب رئيس الطهاة، ساتيش شينوي، الهندي الأصل، المذاق الهندي إلى إمارة أبوظبي، مقدماً مجموعة مختارة من الأطباق التي تحتوي على اللحوم بشكل رئيسي وأطباق المأكولات البحرية؛ بحيث تتبل ومن ثم تطبخ في المطعم في فرن تاندور، وهذا من أجل التأكد من صحة هذه اللحوم والمأكولات البحرية وسلامتها. بالإضافة إلى ذلك، فإن المطعم يقدم أيضاً قائمة متخصصة من مشروب لازي (وهو مشروب لاذع يتكون من اللبن الزبادي مع الماء) ومجموعة من حلوى كولفي (وهو نوع من الأيس كريم الهندي).

مطعم "أطايب" العربي

يقدم مطعم أطايب العربي مزيجاً من النكهات المغربية والتونسية واللبنانية والسورية من المناطق المتاخمة للبحر الأبيض المتوسط والخليج العربي. وتشتمل القائمة الكبيرة من العروض على المزة الساخنة والباردة، ومجموعة مختارة من أطباق اللحوم والخضروات المطبوخة سوياً، والطواجن والكسكسي. ويشغل منصب رئيس الطهاة في هذا المطعم الشيف وصفي الزاهام.

مطعم "نودل بوكس" للأطعمة الآسوية المعاصرة

يقدم مطعم نودل بوكس، الهادئ والمفعم بالنشاط في الوقت نفسه، أفضل الوجبات الآسيوية المعاصرة. تعرض القائمة، التي يشرف عليها رئيس الطهاة توفيق سوتيسنا، أطباق آسيوية شعبية مثل الكاري التايلاندي التقليدي، ولاسكاس، ناسى غورنغ (طبق الأرز الإندونيسي المضاف إليه قطع ملونة من اللحوم والخضروات) ، فضلاً عن ديم سوم (وهو طبق صيني من الفطائر المطبوخة بالبخار أو المقلية والتي تحتوي حشوات متنوعة) وغيرها من الأكلات الصينية الكلاسيكية الأخرى.

صالة فندق ياس

تضم صالة الإداريين الموجودة في فندق ياس محلات حلوى بداخلها ومقهىً ممتازاً وهو ما يمثل مكاناً ملائماً لتناول الوجبات السريعة، حيث تقدم الصالة مجموعة مختارة من المعجنات والكعك والشوكولاتة محلية الصنع، فضلاً عن مجموعة متنوعة من السندويشات والوجبات المجهزة في الأواني الخزفية.

المقـاهـي

سوف يستضيف فندق ياس اثنين من مقاهي جورج الخامس، وهما الشخصين وراء وضع مفاهيم العلامة التجارية المعترف بها دولياً لمقهى بوذا، وهو ما يعد الحدث الأول من نوعه في إمارة أبو ظبي. يفتخر المقهيان بمواقع متميزة، حيث يقع مقهى سكاي لايت على سطح البرج الرئيسي، في حين يقع المقهى الآخر راش، فوق الجسر الذي يبعث على تنشيط وإشعال الحماس بداخلك نظراً لوجوده فوق حلبة سباق الجائزة الكبرى.

مقهى سكاي لايت

الارتفاعات الشاهقة والمناظر التي تكلفت مليون دولار منحت مقهى سكاي لايت موقعاً فريداً في فندق ياس. يقدم مقهى سكاي لايت الذي يقع فوق سطح الفندق أماكن استرخاء وأجواء تلائم تدخين الشيشة، إلى جانب تقديم مشروبات ووجبات خفيفة بداية من الساعة السادسة في كل مساء.

مقهى راش

توجد في مقهى راش الأنيق، والذي يبعد كثيراً عن مقهى الكوكتيل، مناظر رائعة وخلابة للمضمار رقم 1 في حلبة سباق الجائزة الكبرى الموجود بالأسفل، إلى جانب توفير أماكن مريحة للجلوس. تم تصميم مقهى راش، الواقع على الجسر الذي يمتد فوق مضمار السباق، والذي يربط برجي الفندق، بحيث يدخله أكبر كمية من الضوء في النهار. بالإضافة إلى ذلك، توجد مقصورة منفصلة على مستوى كبار الشخصيات بها مكان منعزل للعملاء المميزين ممن يسعون إلى الخصوصية. وبمقدور نزلاء هذا المقهى الذي يعد أكثر المقاهي نشاطاً وحيوية على الجزيرة الاختيار من بين قائمة واسعة من الكوكتيلات والمشروبات الدولية، فضلاً عن تناول وجبات خفيفة.

مقهى لونغتيود ومقهى لاتيتيود

يوفر المقهيان، الموجودان بجوار حمامات السباحة والذي يقع كل واحد منهما في برج، للنزلاء أماكن للجلوس بجوار حمام السباحة واختيار من بين نخبة من الكوكتيلات المنعشة والكوكتيلات التي لا تحتوي على الكحول والشاي المثلج، كل هذا إلى جانب تقديم قائمة خفيفة.

صالة الإداريين

تضم صالة الإداريين، التي تقع في المبنى الرئيسي، مقصورة منفصلة مخصصة لكبار الشخصيات من أجل عقد الاجتماعات أو الاسترخاء أو القيام بالأعمال. وتقدم صالة الإداريين المشروبات المنعشة، ومنها المرطبات والعصائر والكوكتيلات طوال اليوم، وبالإضافة إلى ذلك يوفر المقهى إمكانية وصول التنفيذيين إلى أماكن غرف الاجتماعات، والواي فاي، وغرفة تغيير الملابس/ غرفة الاستحمام.

www.TheYasHotel.com

- خاتمة -

ملاحظات إلى المحررين:

فندق ياس

يعد فندق فندق ياس الذي تم افتتاحه في شهر نوفمبر من عام 2009، تحت إدارة شركة الدار للفنادق والضيافة، الفندق الأول من نوعه في العالم الذي يمتد فوق حلبة سباق الجائزة الكبرى، ويستضيف الدورة الافتتاحية لجائزة طيران الاتحاد الكبرى للفورمولا 1 أبو ظبي 2009. بالإضافة إلى ذلك، تتوفر في الفندق 499 غرفة فندقية فخمة للنزلاء، ومأكولات وأطعمة دولية تقدم في 8 مطاعم، علاوة على التصميم الرائد والهندسة المعمارية الرائعة، وسوف يستضيف فندق ياس عدة أحداث لامعة في سنته الأولى، بدءاً من عروض الأزياء إلى الأحداث الرياضية على نطاق عالمي. ويقع فندق ياس الموجود على جزيرة ياس على بعد 10 دقائق تقطع بالسيارة من مطار أبو ظبي، وعلى بعد 15 دقيقة من مركز أبو ظبي الوطني للمعارض، كما يقع على بعد 50 دقيقة من مرسى دبي.

جزيرة ياس

فندق ياس
the yas hotel

المطاعم والمقاهي
المعلومات الصحفية

يقع فندق ياس في جزيرة ياس، وهي جزيرة طبيعية يبلغ طولها 7.5 كم و6.5 كم عرضاً، وتقوم على تطويرها في الوقت الحالي شركة الدار العقارية. وبالإضافة إلى حلبة مرسى ياس، تضم الجزيرة "مشروع مدينة فيراري في أبو ظبي" (وهي أكبر مدينة ترفيهية داخلية في العالم)، وملعب ياس للغولف في أبو ظبي - وهو ملعب لبطولات الغولف به 18 حفرة - ومرسى لكبار الشخصيات، ومرسى ياس، والحديقة المائية وياس مول، كل هذا إلى جانب أفضل أماكن التسوق في المنطقة.

شركة الدار للفنادق والضيافة

تأسست شركة الدار للفنادق والضيافة في عام 2007، وأصبحت إحدى الشركات الرائدة في هذا المجال في إمارة أبو ظبي، إلى جانب إقامتها لعلاقات عمل قوية وراسخة مع أبرز شركات الإدارة والأسماء اللامعة في مجال الضيافة على المستويين العالمي والإقليمي والتي تقدم خدمات من شأنها إعادة هيكلة وصياغة أصول الضيافة في إمارة أبو ظبي والمنطقة. وتسعى شركة الدار للفنادق والضيافة جاهدةً من أجل تطوير الأصول المبتكرة والمستدامة التي توفر خبرات جديدة ومرموقة لإمارة أبو ظبي، عن طريق طاقم عمل من الموظفين الذين يتمتعون بمستقبل مشرق وواعد.

للمزيد من المعلومات الاتصال بـ:

أولين جويتيير	+971 02 656 0742	ogaultier@TheYasHotel.com
لمى حمد	+971 02 656 0726	lhamad@TheYasHotel.com
عبد الوهاب سيد	+971 02 656 0727	asayed@TheYasHotel.com