

تجارب تناول الطعام

يقع فندق جيه إيه أوشن فيو، من فئة الخمس نجوم، التابع لجيه إيه للمنتجات والفنادق، في "ذا ووك" في جميرا بيتش ريزيدنس ويمتد بطول 1.7 كيلومتر. وهو فندق عالمي متميز مواجه للشاطئ، ويضم مجموعة رائعة من منافذ المأكولات والمشروبات التي تتناسب مع محيطه الحضري. ويخلق موقعه المرموق، على أعتاب أحد مجتمعات الشاطئ الأكثر شهرة في دبي، فرصة فريدة للتميز بين وجهات نمط الحياة والترفيه المحيطة.

يلتزم الفندق الذي يتوسط المدينة بمعايير طهي عالية؛ وفي السنوات الأخيرة، استمر في تطوير وتحسين خيارات تناول الطعام ليجمع بين أفضل المطاعم غير الرسمية والفخمة لتجربة تذوق فريدة. ومع إدخال مفاهيم تذوق الطعام الجديدة، ارتقى فندق جيه إيه أوشن فيو بمستوى اختيار وتنفيذ وجودة خيارات الأطعمة والمشروبات، مما أدى إلى ترسيخ مكانة المنشأة كنقطة جذب رئيسية وسط "ذا ووك" في جميرا بيتش ريزيدنس الذي يلي احتياجات كل من المقيمين والضيوف الدوليين.

اكتسب مطعم موتورينو بيتزاريا، مطعم إيطالي حائز على جوائز وتملاه أجواء مستوحاة من بروكلين، شهرة عالمية في تقديم البيتزا على طراز بروكلين، والتي يطلق عليها الآن أفضل بيتزا في دبي. وتُخبز البيتزا في فرن حجري لتجربة مذاق رائعة من المطبخ النابولي الأصيل. ويقدم المطعم ألد أنواع البيتزا حيث يستخدم أجود المكونات الطازجة والعجين المجهز بعناية. ويضم هذا المكان الأيقوني المستوحى من أجواء بروكلين أماكن جلوس داخلية وخارجية ومساحات خضراء ومطبخ مفتوح مع توفير الأجواء المريحة لضيوفه، مما يعزز جميع أعمال الطهي ويرتقي بتجربة تناول الطعام.

يهدف بار جيه إيه أوشن فيو الرياضي، أوفسايد، إلى عرض أفضل البطولات الرياضية على الهواء مباشرة للجمهور من جميع أنحاء العالم. يضم أوفسايد، وجهة جديدة ومفعمة بالحياة تقدم وجبات البار الكلاسيكية، أكثر من 25 شاشة تلفزيون داخلية عالية الجودة وفائقة الدقة وبار في الهواء الطلق وبرجولا تضم ستة أجهزة تلفزيون فائقة الدقة إضافية ونظام صوتي عالي التقنية مطور وستة أكشاك شبه خاصة وضعت بذكاء لاستيعاب ما يصل إلى 10 ضيوف مع الحفاظ على الجو النابض بالحياة في البار الرئيسي. يُعد أوفسايد موطناً لأكبر شاشة داخلية في جميرا بيتش ريزيدنس ودبي مارينا، بسعة 275 فرداً، مما يجعله موقعاً مثالياً لتجربة مشاهدة غامرة.

يُعد ليفل بلو، صالة في الهواء الطلق بجانب المسبح تطل على مناظر خلابة، وتقدم تجارب ترفيه حية، وأجواء ملموسة من التفرد، جوهره مخفية مع خلفية مذهلة مقابلة لعين دبي. وتشمل أصناف قائمة الطعام المميزة خيارات السوشي، مثل أفو مانجو رولز، وتونا سبائسي، ولوبستر تيمبورا، بالإضافة إلى صحن بوكي ويوزو كريم بروليه المستوحاة من المطبخ الآسيوي.

إل موتو هو مطعم كلاسيكي يقع في ردهة الفندق، ويبيع المعجنات الطازجة والقهوة، والسندويشات الفلورنسية الكبيرة، والجبن المصنوع يدوياً واللحوم، وأكثر من 40 نوعاً مختلفاً من النبيذ الإيطالي المتخصص، بما في ذلك النبيذ بأسعار معقولة، كل ذلك في أجواء لطيفة مع خلفية موسيقية. ويقدم المطعم الصغير أيضاً "إل موتو أينما تذهب"، وهو مفهوم لتناول الطعام أثناء التواجد في الشارع. وبالطلب المسبق لسلة الزهرة المخصصة المليئة بالسندويشات المصنوعة منزلياً والمشروبات الطازجة والكوكيز المخبوزة بالمطعم، يمكن لضيوف إل موتو الاستمتاع على الشاطئ أو في منزل أحد الأصدقاء أو في أي مكان آخر بتجربة تناول طعام لذيذة ومشهية.

إن إحدى الإضافات المثيرة التي نتطلع إليها هي ترقية وتجديد مطعم لوريفاج، مطعم صغير مقابل للأوكوا متخصص في الأطباق الفرنسية المتاحة طوال اليوم، وهو مكان استثنائي وناض بالحياة يوفر لضيوفه أجواءً رائعة بفضل موقعه المواجه للبحر. ويتميز هذا المطعم والبار بتصميمات داخلية تنتقل بسلاسة من النهار إلى الليل والعكس بالعكس، ويقدم خدمة استثنائية



تلبي جميع تفضيلات الطعام. وبفضل أجوائه الداخلية المريحة وساحته جيدة التهوية، من المؤكد أن لو ريفاج سيصبح مكاناً رائعاً لتناول العشاء طوال أيام الأسبوع أو وجبة فطور وغداء عائلية في عطلات نهاية الأسبوع.

يفخر جيه إيه للمنتجات والفنادق بنهج تذوق الطعام من فئة الخمس نجوم والحائز على جوائز، ولا يزال يتميز بخدماته الرائعة وكرم ضيافته وأسعاره التنافسية. ويضمن كل منفذ من منافذ تناول الطعام بالفندق، بغض النظر عن خلفيته أو شهرته، تقديم قيمة جيدة مقابل السعر، وجودة طعام استثنائية وأطباق متخصصة وأجواء ممتعة لضيوفه. ويضع الفندق نصب عينيه التجارب الفردية لضيوفه، ويسعى باستمرار لتوفير خدمات الأطعمة والمشروبات المتطورة، وهو ما يجعل فندق جيه إيه أوشن فيو متصديراً لمشهد وجهات نمط الحياة الشهيرة والمتميزة في تقديم تجارب الطعام في "ذا ووك" في جميرا بيتش ريزيدنس.