

OCEANIA SONATA חושפת: שני קונספטים קולינריים מהפכניים

Posted on 3 בדצמבר 2025 by עוזי בכר



La Table par Maîtres Cuisiniers de France ו-Nikkei Kitchen מסמנים עידן חדש של יוקרה גסטרונומית לקראת השקת ספינת הדור הבא באוגוסט 2027

Categories: [אניות קרוזים](#), [ראשי](#)

Tag: [Oceania Cruises](#), [Oceania Sonata](#), [Nikkei Kitchen](#), [La Table par Maîtres Cuisiniers de France](#)

אושיאניה קרוזס (Oceania Cruises), חברת השייט היוקרתית, חשפה בכנס ILTM קאן שני קונספטים קולינריים חדשניים לחלוטין שיוצגו לראשונה בסיפונה של Oceania Sonata™. הספינה הראשונה בדור הבא מסדרת Sonata, שתושק באוגוסט 2027.

מדובר בשני פרויקטים שאפתניים של צוות השפים הבכיר בחברה: **La Table par Maîtres Cuisiniers de France*** שתהיה מסעדת היוקרה האינטימית והיוקרתית ביותר בים. **Nikkei Kitchen*** חוויה חדשה המתמקדת במיזוג תוסס בין טעמים פרואניים לטכניקות יפניות מעודנות.

המסעדה היחידה בים בחסות Maîtres Cuisiniers de France

La Table par Maîtres Cuisiniers de France תהיה המסעדה הראשונה בים שתפעל עם חותמת האישור הרשמית של ארגון **(Maîtres Cuisiniers de France (MCF** מוסד צרפתי אייקוני המקדם את אמנות הגסטרונומיה הצרפתית.

החיבור של Oceania Cruises עם הארגון היוקרתי עמוק במיוחד: שני מנהלי הקולינריה של החברה, **השף אלכסיס קווארטי** ו-**השף אריק בראלה**, הם חברי MCF – מה שהופך את החברה ליחידה בעולם עם שני חברים פעילים.

המסעדה תציע חוויית סעודה אולטרה-אינטימית ל-18 אורחים בלבד, עם תפריט מתחלף שנבנה על ידי קווארטי ובראלה, יחד עם שורה של שפים אורחים מובילים מרחבי העולם. כמו כן, המסעדה תשמש גם כבמה רשמית לחוויית **Dom Pérignon Experience** תפריט טעימות בן שש מנות המשוך לשלושה סוגי שמפניות וינטג' נדירים. הכניסה תהיה בהזמנה מראש ותכלול תוספת תשלום עבור חוויית היין.

Nikkei Kitchen: טעמים פרואניים-יפניים בפורמט מודרני ופתוח



מסעדת Nikkei Kitchen בספינה Oceania Sonata. הדמיה אושיאניה קרוזס

לצד החוויה הצרפתית, Oceania Sonata תצג לראשונה את **Nikkei Kitchen** חוויה המבוססת על אחד המטבחים המסקרנים והמתפתחים בעולם. מטבח ניקי נולד בסוף המאה ה-19 כאשר מהגרים יפנים בפרו החלו לשלב טכניקות יפניות מסורתיות עם חומרי גלם מקומיים, והתפתח למטבח המאופיין בפירות ים טריים, הדגים עזים, רטבי סויה ופלפלים פרואניים חריפים.

את פיתוח התפריט הוביל **השף גוסטבו סוגאי**, בעל מעל 20 שנות ניסיון בתחום. במהלך השנה האחרונה הוא שיתף פעולה עם אושיאניה קרוזס ליצירת 12 מנות ניקי חדשניות עבור מסעדת Red Ginger, שזכו לתשבחות מצד האורחים.

Nikkei Kitchen בספינה החדשה תשלב בין מסורת לניסוי קולינרי ☞ בה האתוס המתאים להפליא למותג. המסעדה תציג עיצוב בהיר ואוורירי עם מטבח פתוח, ותהיה חלק מאפשרויות הסעודה הכלולות של החברה, ללא צורך בהזמנה מראש (מבוסס תפוסה).

גייסון מונטגיו (Jason Montague), מנהל היוקרה הראשי של החברה, מסר: "Oceania Sonata מאפשרת לנו לדמיין מחדש את עתיד התוכנית הקולינרית שלנו, תוך שמירה על הקונספטים האהובים שהאורחים מכירים. שתי המסעדות מסמלות את מה שמייחד את Oceania Cruises: שילוב של כישרון קולינרי ברמה עולמית עם חופש יצירתי שמוביל לחוויות שלא שוכחים."

השף אלכסיס קווארטי הוסיף: "לא מדובר רק מקומות חדשים ☞ אלה ביטוי למחויבות שלי ושל השף ברלה לאמנות שלנו. La Table par Maîtres Cuisiniers de France היא מחווה לגסטרונומיה הצרפתית, ואילו Nikkei Kitchen מאפשרת לנו לחגוג טעמים גלובליים בדרך רעננה ונועזת."

ממשיכה להעניק את **®The Finest Cuisine at Sea**

מלבד שני החידושים הגסטרונומיים, *Oceania Sonata* תמשיך להציע את עשר חוויות הסעודה המוכרות של החברה, ביניהן:

***Jacques** ☞ המטבח הצרפתי המעודן.

***Red Ginger** ☞ פאן-אסייתית חדשנית.

***Polo Grill** ☞ גריל אמריקאי קלאסי.

***Toscana** ☞ מטבח איטלקי משובח.

*חדר אוכל מרכזי אלגנטי בסגנון אירופאי.



Oceania Sonata של חברת אושיאניה קרוזס. צילום אושיאניה

Oceania Sonata™ : הדור הבא של יוקרה בים

הספינה, שתהיה התשיעית בצי והראשונה מתוך סדרה של ארבע ספינות חדשות, תארח **1,390 נוסעים** ותציג עיצוב מרווח ועשיר מתמיד ☑ עם **30% סוויטות**. השקת ה-Sonata באוגוסט 2027 צפויה לסמן צעד משמעותי נוסף בהתפתחות של Oceania Cruises, כאשר חוויות הסעודה ☑ לב ליבה של החברה ☑ עוברות מהפכה קולינרית מרגשת.

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" ☑ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-16,000 חברים

הצטרפו לקבוצת הוואטסאפ "[קרוז אין-חדשות חמות מהים](#)"

חפשו אותנו גם [בטלגרם](#)

.There are no comments yet