

מהפכת הטעמים ב-OCEANIA CRUISES: ניקיי נוחת ברד ג'ינג'ר

Posted on 20 ביוני 2025 by עוזי בכר



שילוב מרתק של מסורת יפנית עם תעוזה פרואנית מגיע אל הים הגדול 🌊 12 מנות חדשות מבית המטבח הנועז של ניקיי מושקות על סיפון האוניות של Oceania Cruises, בהובלת שפים מהשורה הראשונה

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [Oceania Cruises](#), [Finest Cuisine at Sea](#)

מה קורה כשמדויק יפני פוגש את החרף הדרום-אמריקאי? אם שואלים את **Oceania Cruises®**, התוצאה היא לא פחות ממהפכה קולינרית בלב הים. חברת השייט היוקרתית, הידועה במחויבותה לחוויות גורמה יוצאות דופן, משיקה **12 מנות חדשות בהשראת מטבח Nikkei** 🌶️ פיוז'ן מסקרן של יפן ופרו 🌊 בתפריט של המסעדה הפאן-אסייתית המובילה שלה, **Red Ginger**.

כש-Nikkei פוגש את הגלים

המנות החדשות הן תוצאה של תהליך פיתוח מעמיק בהובלת השף גוסטבו סוגאי, שף מומחה למטבח Nikkei, שמביא עמו למעלה משני עשורים של ניסיון בקו החזית של פיוז'ן קולינרי אמיץ. המטבח, שנולד עם גל ההגירה היפנית לפרו במאה ה-19, התפתח במשך השנים לז'אנר מובהק שמשלב חומרי גלם לטיניים עם שיטות הכנה יפניות, תוך שמירה על דיוק לצד פתיחות לחדשנות.

"Oceania היא חברת השייט היחידה שמבינה שפודיז אמיתיים לא מתפשרים ☑ גם לא בלב האוקיינוס," אומר גייסון מונטגיו (Jason Montague), מנהל תחום היוקרה של החברה. "המנות החדשות מבטאות את החזון שלנו ☑ להציע לאורחים שלנו חוויות בלתי נשכחות בכל ארוחה."

מה בתפריט?

בין המנות הבולטות בתפריט החדש של Red Ginger:

***סביצ'ה ניקיי** ☑ טונה כבושה בעדינות עם רוטב חלב דה טיגרה, שמן שומשום וצ'ילי אדום.

***צלעות קצרות פרואניות** ☑ בצלייה ארוכה עם רוטב לומו סלטאדו ומוסלין בטטה בטעם מיסו.

***קזואלה דה ארוז ניקיי** ☑ צדפות מזוגגות במיסו על אורז בומבה וצ'לקיטה הדרית.

***באו טמפורה של סרטן רך** ☑ עם רוטב ניקיי פיקנטי.

***אנטיקוצ'וס עוף** ☑ גרסה עילית לאוכל רחוב קלאסי עם רוטב הואנקינה עשיר.

***קוביית טרס לצ'ס** ☑ עוגת ספוג קלאסית בעיצוב מודרני, ספוגה בשלושה סוגי חלב.

***עוגת גבינה יוזו** ☑ עם מנגו, פסיפלורה ובזיליקום טרי.

המנות כבר מוגשות בסיפון **Oceania Vista®**, ויושקו בקרוב גם על האונייה החדשה **Oceania Allura™**, שתצא לשייט הבכורה ביולי הקרוב. עד תחילת 2026, צפויות המנות החדשות להגיע לכל שאר אוניות הצי של החברה.



תפריט ניקיי חדש שכבש את רד ג'ינג'ר. צילום אושיאניה קרוזס

מטבח שהוא לב הספינה

Oceania Cruises חרטה על דגלה את הסיסמה "**Finest Cuisine at Sea**", ולא מדובר בסיסמה ריקה. החברה מתגאה ביחס של שף אחד לכל עשרה אורחים, ובמטבחים מתקדמים שתוכננו כלב הפעימה של כל אונייה. היא גם היחידה בענף שמנוהלת על ידי שני שפים צרפתיים חברים בארגון היוקרתי Les Maîtres Cuisiniers de France.

"התשוקה שלנו לחדשנות נובעת מהאורחים עצמם," מוסיף השף אלכסיס קווארטי (**Alexis Quaretti**), המנהל הקולינרי הראשי של החברה. "הם רוצים לגלות, להתנסות ☞ ואנחנו כאן כדי להוביל אותם לעולמות חדשים של טעם."

על הצלחת ☞ גם תרבות

השקת תפריט Nikkei הוא לא רק הרחבת תפריט ☞ זו הצהרת כוונות. מדובר בביטוי חי לפילוסופיית השילוב התרבותי והפתיחות של החברה. במילים אחרות: אוכל כמסע.

"השילוב בין מסורת לנועזות הוא מה שהופך את המטבח של Nikkei לכל כך מסעיר," מסכם מונטגיו. "וכשזה פוגש את איכות השירות של Oceania – מדובר בחוויה של פעם בחיים."

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרוז חלום של הפלגה](#)" ☞ הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-15,900 חברים

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

חפשו אותנו גם [בטלגרם](#)

.There are no comments yet