

Diễm My 9X khoe sắc tại lễ ra mắt “biệt thự ẩm thực” sang trọng trên đảo Ngọc

14:28 02/11/2018

Sự kiện ra mắt nhà hàng cao cấp bậc nhất đảo Ngọc Phú Quốc - Pink Pearl trong khuôn viên Khu nghỉ dưỡng tốt nhất thế giới do Condé Nast Traveller bình chọn - JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay - đã thu hút sự tham gia của dàn sao đình đám của showbiz Việt.



Diễm My 9X

Hàng loạt ngôi sao, nhà thiết kế, người nổi tiếng, người có ảnh hưởng trong giới showbiz, truyền thông đều đã hội tụ tại sự kiện đặc biệt này như: nhà thiết kế Đỗ Mạnh Cường, Adrian Anh Tuấn, diễn viên Diễm My, người đẹp Diễm My 9x, Á hậu Thùy Dung, người mẫu Phí Phương Anh – Quán quân The Face Vietnam 2016, stylist Kelbin Lei, stylist Hoàng Ku, blogger Thiên Minh - blogger Tim Phạm, blogger Hằng Đình, blogger Lan Chi Vu, doanh nhân Cheng Bảo Phương...



Dàn sao hội tụ

Các nhân vật nổi tiếng đã không khỏi ngạc nhiên trước sự sang trọng và đẳng cấp của nhà hàng trong hình dáng một ngôi biệt thự màu ngọc trai hồng Pink Pearl, đặt trong khuôn viên vốn đã nổi tiếng bởi sự xa hoa của khu nghỉ dưỡng bên Bãi Kem JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay.



Đỗ Mạnh Cường

Bill Bensley, người đã kiến tạo nên JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay, cũng chính là “cha đẻ” của ngôi biệt thự này. Kiến trúc của ngôi biệt thự ẩm thực được lấy cảm hứng từ truyền thuyết không có thật về Madame Pearl Collins, một người phụ nữ nổi tiếng đã từng sinh sống tại ngôi trường giả tưởng Lamarck University cổ kính.



Tim Phạm - Thiên Minh

Pink Pearl gợi cho du khách nhớ đến những bữa tối sang trọng, những buổi tiệc tùng bùng mang phong cách Gatsby của những năm 1920, đồng thời thể hiện tinh thần nồng hậu, hiếu khách, hào phóng và đẳng cấp của Madam Pearl. Ngôi biệt thự này sẽ là nơi cho ra đời, phục vụ những món ăn mang đậm phong cách ẩm thực Pháp tinh tế, sang trọng và được truyền cảm hứng từ đầu bếp trứ danh Amine Lakhdari- người đã từng cộng tác làm nên đẳng cấp của nhiều nhà hàng hạng sao Michelin tại Pháp.



Nhà hàng Pink Pearl

Ngay khi bước vào biệt thự Ngọc trai hồng, thực khách sẽ bị choáng ngợp bởi không gian rộng lớn và ấn tượng của khu vực tiệc tối tại sảnh chính. Sự thoáng đãng toát lên từ chính cách thiết kế rất Pháp, với trần nhà cao, những khung cửa sổ khổ lớn đón trọn vẹn ánh sáng tự nhiên và không khí biển tươi trong, mát lành của bãi Kem thiên đường.



Ngoài khu vực sảnh chính, biệt thự Pink Pearl chia ra thành năm phòng ăn riêng biệt, mỗi phòng có sức chứa từ 8 đến 10 người và được đặt tên theo tên của chủ nhân ngôi nhà cũng như những sở thích của họ.



Nội thất trong căn biệt thự này cũng thể hiện rõ gu thẩm mỹ đỉnh cao của kiến trúc sư lừng danh Bill Bensley. Từ những họa tiết độc đáo trên vỏ bọc của bộ

ghế sofa, nền gạch trang trí công phu cho đến các bức ảnh nghệ thuật, bức họa vẽ tay trên tường phối hợp với những tác phẩm điêu khắc được sắp đặt một cách trang trọng đều tinh tế đến từng chi tiết.

Khác với phong cách cầu kỳ tráng lệ ở các phòng ăn, phòng thử rượu vang nằm ở tầng hầm của ngôi biệt thự với tông màu trầm, lạnh và chỉ giới hạn mười chỗ ngồi, là điểm hẹn lý tưởng cho những bữa tiệc thân mật và những cuộc gặp gỡ cần không gian yên tĩnh. Điểm nhấn của căn phòng là chiếc cầu thang xoắn ốc dẫn đến những chiếc tủ trắng men đơn sắc chứa nhiều loại rượu vang thượng hạng.



Không chỉ được thưởng lãm phong cách kiến trúc đỉnh cao, thực khách đến với Pink Pearl còn được bước vào một hành trình khám phá ẩm thực đỉnh cao, với các món ăn được chế biến kỳ công dựa theo công thức cổ điển từ Pháp và đã được biến tấu theo phong cách hiện đại.

Thực đơn của Pink Pearl theo phong cách “từ nông trại đến bàn ăn” là sự kết hợp độc đáo giữa các nguyên liệu cao cấp của địa phương và các sản phẩm nhập khẩu được lựa chọn tỉ mỉ, luân phiên thay đổi theo mùa. Qua bàn tay của đầu bếp tài ba Amine Lakhdari, những đặc sản chế biến đầy sáng tạo như: món “Nhum Biển Phú Quốc”, món bò trứ danh “Charolaise Beef Pithivier”, bánh “Opera Pearl Marou Chocolate”... sẽ đem đến cho du khách những trải nghiệm ẩm thực đỉnh cao, “một lần và nhớ mãi”. Thực khách đến với Pink Pearl còn được tư vấn những loại rượu vang thượng hạng có thể kết hợp cùng với các món

ăn đẳng cấp của nhà hàng.



Các món ăn được chế biến kỳ công dựa theo công thức cổ điển từ Pháp và đã được biến tấu theo phong cách hiện đại

Không chỉ đơn thuần là một bữa tối, Pink Pearl còn đem đến cho thực khách những trải nghiệm độc đáo và khác biệt đến khó quên. Các nghệ sỹ chơi dương cầm, vĩ cầm sẽ biểu diễn những bản nhạc cổ điển hoặc những màn biểu diễn

kết hợp với những giọng ca opera tuyệt đẹp, đem đến một không khí fine-dining đậm chất Pháp cho thực khách.

Đặc biệt, trước khi dẫn dắt thực khách khám phá hành trình thưởng thức ẩm thực Pháp đỉnh cao, nhà hàng Pink Pearl còn tổ chức buổi tham quan ngôi biệt thự với những câu chuyện chưa bao giờ được kể nhằm đem đến những trải nghiệm độc đáo và khác biệt cho du khách.

Đi vào hoạt động từ năm 2016, JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay là tuyệt tác kiến trúc đánh dấu lần hợp tác thành công thứ 2 của kiến trúc sư lừng danh Bill Bensley và Tập đoàn Sun Group sau khu nghỉ dưỡng InterContinental Danang Sun Peninsula Resort. Được quản lý bởi Tập đoàn Marriott International, dù mới đi vào hoạt động chưa đầy 2 năm, JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay đã liên tục gặt hái những giải thưởng lớn về du lịch trên thế giới. Mới đây nhất, khu nghỉ dưỡng đã vinh dự lọt Top 50 Khu nghỉ dưỡng tốt nhất thế giới do Tạp chí du lịch nổi tiếng của Mỹ Conde Nast Traveler bình chọn.

Khai trương nhà hàng cao cấp bậc nhất đảo Ngọc Pink Pearl, JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay một lần nữa cho thấy sự sáng tạo không giới hạn của khu nghỉ dưỡng, trong việc tạo nên những trải nghiệm có một không hai cho du khách.

PV