

САМЫЙ ДОРОГОЙ СУИТ В ВЕГАСЕ, ПОДВОДНЫЙ РЕСТОРАН В НОРВЕГИИ,
МУЗЕЙ В АРЛЕ И ДРУГИЕ ИНСАЙДЕРСКИЕ АДРЕСА

РУССКОЕ ИЗДАНИЕ

ИЮНЬ 2019

Robb Report

ДОМ ПРИЁМОВ

АР-ДЕКО, ЗЕЛЁНЫЕ СТЕНЫ
И НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНТЕРЬЕРЕ

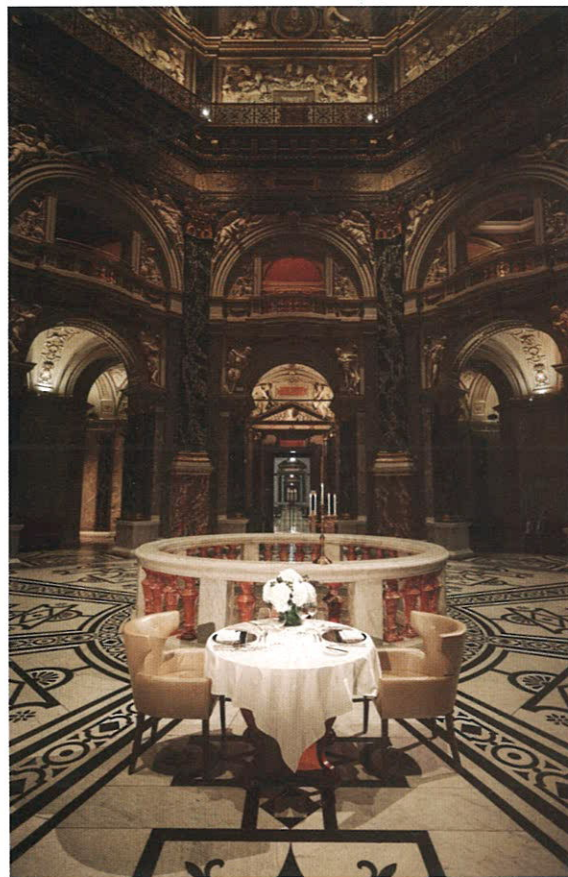
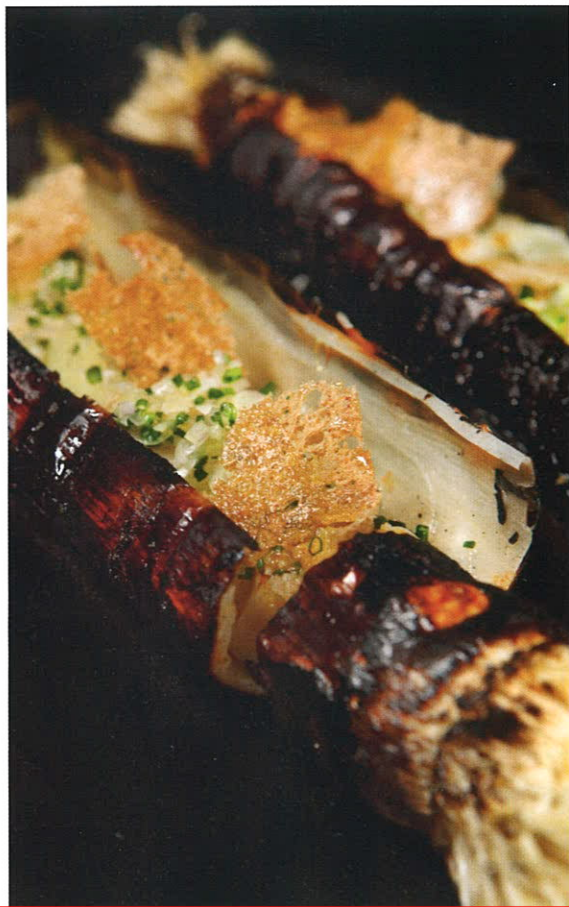
16+



20 ЛЕТ СПУСТЯ

ШЕФ ЭРИК ФРЕШОН ОТМЕТИЛ 20-ЛЕТИЕ РАБОТЫ В LE BRISTOL PARIS СПЕЦИАЛЬНЫМ МЕНЮ

Обладатель ордена Почётного легиона и глава ресторана Epicure, отмеченного тремя мишленовскими звёздами, Фрешон известен не только высочайшим уровнем мастерства, но и завидным постоянством: если созданные им рецепты совершенны, зачем их менять? В юбилейном меню — 9 фирменных блюд, в том числе чёрная икра из региона Солонь с муслином из подкопчённого картофеля с пикшей и гречишным тостом; макароны, фаршированные чёрным трюфелем, артишоком и фуа-гра (любимое блюдо Николая Саркози); бресская пулярка в пузыре.



МУЗЕЙ ДЛЯ ДВОИХ

ВЕНСКИЙ THE RITZ-CARLTON
ПРИГЛАШАЕТ НА РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН
В МУЗЕЕ

В течение года до 23 декабря есть шанс поразить воображение и покори́ть сердце любимого человека, пригласив его в Вену на императорский ужин. Предложение отеля The Ritz-Carlton «Dine like an Emperor» включает две ночи в номере категории Club Suite с доступом в клубный лаундж, трансфер из аэропорта и обратно, частный вечерний тур с куратором по экспозиции венского Музея истории искусств (после его закрытия), а также ужин из пяти перемен блюд с винным сопровождением в большом купольном зале музея.