



大湾丽世度假村推出弘扬黎巴嫩和摩洛哥风味的全新精品餐厅 - Walima by Bisou



毛里求斯，2024 年 12 月 2 日 – 丽世酒店管理集团 [The Lux Collective](#) 旗下的超奢旗舰度假村大湾丽世度假村 [LUX* Grand Baie](#) 于近日再添美食新成员 - Walima by Bisou，这家全新的餐厅于 2024 年 11 月 29 日开业，为宾客带来融合海岛热带风情的黎巴嫩和摩洛哥风味顶级用餐体验。Walima by Bisou 是大湾丽世度假村的第四家现代餐厅。餐厅拥有精致的环境，以欢庆两个国家的文化为主题，弥漫着热情好客的气息，丰富的食物口感、大胆的香料运用和慷慨的精神弘扬，将人们欢聚在一起。

Walima by Bisou 餐厅菜单由黎巴嫩厨师 Hani Totonji 和摩洛哥厨师 Naima Moussaoui 共同打造，以现代的创意和烹饪技巧颂扬两种美食的丰富传统。Walima 在阿拉伯语中的意思是“盛宴”，这个名字体现了餐厅的理念：以慷慨和分享的态度提供精美的菜肴，从大胆的香料到诱人的风味，每道菜都经过精心设计。

Walima by Bisou 提供精美的创意鸡尾酒、品尝菜单和招牌菜，包括鹰嘴豆泥、各类鱼的料理、卷藤叶和果仁蜜饼。“我们的使命是通过反映两种文化之美的全新创意将人们聚集在一起。这份菜单的构思虽然深深植根于传统，但也是一次实验和创新之旅。我很高兴能与客人们分享我们美食的灵魂。”黎巴嫩主厨 Hani Totonji 说。

Walima by Bisou 餐厅的特色菜之一是以地道的技术和食材烹制的独家摩洛哥塔吉锅 (tagine) 体验。“我很自豪能在毛里求斯分享我们的烹饪传统。这道来自摩洛哥的家喻户晓的塔吉锅炖锅菜肴已经跨越了世代和国界，在分享美食的过程中传递着欢乐和团聚的精髓。”摩洛哥主厨 Naima Moussaoui 说道。

餐厅坐落在于度假村 Bisou Rooftop 天台上，装饰着引人注目的现代艺术装置，散发着迷人的欢快气氛，这是一种美妙的感官体验。客人抵达后，摩洛哥团队成员将以象征真诚好客的橙花手礼迎接。在品尝了盛宴和香料鸡尾酒，宾客还将受邀参加 Walima by Bisou 传统的摩洛哥茶艺仪式，这也是提升美食之旅的文化点缀。

这家餐厅是大湾村 (Grand Baie) 令人兴奋的美食新亮点，大湾村最近被联合国世界旅游组织评为全球 55 个最佳旅游村之一，其自然美景、文化、精致餐饮以及对可持续旅游目的地的承诺都得到了认可。大湾丽世度假村十

分荣幸能成为这个独特村庄的一部分，为游客提供屡获殊荣的奢华康养和精致餐饮体验，与村庄的独特魅力相得益彰。

*“如今，现代旅行者都在寻求独一无二、身临其境的宾客体验。大湾丽世度假村被《福布斯旅游指南》和其他知名机构评为全球五星级豪华度假村，它将继续打破国际餐饮界的现状，提供与众不同的美食体验，为游客带来探索之旅。Walima by Bisou 餐厅秉承丽世集团的烹饪基因，以共同的热情彰显黎巴嫩和摩洛哥的烹饪艺术。在这里，我们的大厨们再次将创意推向极致。”***大湾丽世度假村总经理 Nicolas Messian** 说。

Walima by Bisou 周三至周一提供午餐 (12:00 - 15:00) 和晚餐 (18:30 - 22:30)。更多详情咨询或预定度假村，请登录 luxresorts.com，致电: +2306982727 或发送电子邮件至: reservation@theluxcollective.com。如需预订餐厅，请致电: +2302092200。

- 结束 -