Logo not found or type unknown

Senses of Capella, đánh thức mọi giác quan với tinh hoa thế giới

10:48 07/10/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Những trải nghiệm vô cùng đặc biệt qua nhiều khía cạnh, hứa hẹn đánh thức mọi giác quan của thượng khách, Senses of Capella, diễn ra từ ngày 17 - 20/10/2024 tại khách sạn Capella Hanoi, là sự kiện đáng được mong đợi nhất trong tháng 10 này.

Khách sạn Capella Hanoi tọa lại tại trung tâm thủ đô Hà Nội

Sau thành công vang dội tại Singapore chúng tôi đã nâng tầm Senses of Capella lên một đẳng cấp hoàn toàn mới, đó là lời giới thiệu của ông Cristiano Rinaldi, Chủ tịch Capella Hotel Group, tập đoàn đang quản lý khách sạn Capella Hanoi của Sun Group, đủ khiến tất cả các thượng khách yêu khách sạn boutique quá đỗi sang trọng ở trung tâm thủ đô chuỗi sự kiện này háo hức và tò mò.

Năm nay, khách mời sẽ có những trải nghiệm vô cùng đặc biệt qua nhiều khía cạnh, từ văn hóa, nghệ thuật đến liệu pháp chăm sóc sức khỏe, bên cạnh các bữa tiệc ẩm thực tuyệt vời do đội ngũ

đầu bếp đạt sao Michelin của chúng tôi thực hiện", ông Cristiano Rinaldi cho biết thêm.

Những gì mà Senses of Capella sẽ mang tới trong chuỗi sự kiện kéo dài 4 ngày được giới tinh hoa cho là …“chưa có tiền lệ” tại Việt Nam, bởi hành trình đó sẽ đưa các thượng khách đi qua những phút giây sôi động cuồng nhiệt thường thấy tại các đêm nhạc tại Mỹ và châu Âu, để rồi lắng lại trong từng khoảnh khắc khám phá những lớp trầm tích văn hóa của các quốc gia phương Đông, và cởi bỏ mọi bộn bề để tận hưởng những dịch vụ thư giãn, chữa lành độc đáo cho tâm hồn.

Trải nghiệm văn hóa vòng quanh thế giới

Bữa tiệc mở màn Senses of Capella vào ngày 17/10 sẽ là một đêm nhạc bùng nổ với DJ huyền thoại Bert Bevans, người khuấy đảo các sân khấu của Studio 54 (New York) và Ministry of Sound (London). Âm nhạc sẽ là chất xúc tác, kết nối những tâm hồn đồng điệu trong không gian lung linh của Capella Hanoi, vén màn cho những bữa tiệc tuyệt vời của ba ngày trải nghiệm thú vị tiếp theo.

Trải nghiệm văn hóa vòng quanh thế giới cùng Senses of Capella

Xuyên suốt chuỗi sự kiện Senses of Capella, thượng khách lưu trú tại khách sạn Capella Hanoi sẽ được du ngoạn qua các nền văn hóa châu Á. Các vị khách có thể thử sức với nghệ thuật vẽ gạch Peranakan của Singapore, hay khám phá bí quyết làm quạt tinh xảo từ giấy Dó của Việt Nam.

Đặc biệt, sự kiện "Steeped in Tradition" đưa du khách bước vào hành trình khám phá văn hóa trà và cà phê thủ công của Đông Nam Á, Úc và Trung Quốc qua cách pha chế cocktail độc đáo. Hương vị đậm đà của cà phê Việt Nam, sự tinh tế của trà đạo Trung Hoa, hay phong cách sành điệu của cà phê Úc sẽ được biến tấu qua nhiều ly cocktail với đa tầng hương vị, chắc chắn là trải nghiệm tuyệt vời cho các thượng khách.

Chữa lành bằng âm nhạc và ẩm thực

Đây có lẽ là những trải nghiệm đặc biệt nhất mà Senses of Capella mang tới cho thượng khách tại Hà Nội, khi đưa họ vào một hành trình khám phá sự kỳ diệu của âm nhạc cùng chuyên gia trị liệu âm thanh Ashley Tan, người nổi tiếng khắp thế giới với liệu pháp âm thanh rung giành giải thưởng ICON2024 Spa. Cùng với Ashley, khách tham dự sẽ được khám phá sức mạnh chữa lành của âm nhạc, để đánh thức mọi giác quan và tạo ra sự cân bằng cho tâm trí.

Thượng khách sẽ cùng các chuyên gia khám phá sức mạnh chữa lành của âm nhạc và ẩm thực

Âm nhạc chữa lành không lạ, nhưng ẩm thực chữa lành lại là một phạm trù thật độc đáo, với Senses of Capella, thượng khách sẽ hiểu vì sao người ta không chỉ ăn để thỏa cảm giác ngon miệng mà còn là một phương thức mang tới sự thư giãn, an lành cho tâm hồn, cho cơ thể. Những triết lý chữa lành tự nhiên thông qua ẩm thực sẽ được bếp trưởng Celia Lam, nhà sáng lập From Root to Sky Inc., một cái tên xuất sắc trong ngành ẩm thực bền vững, mang tới cho khách mời qua bữa trưa đặc biệt với những món ăn được chế biến từ nguyên liệu địa phương thân quen tại Việt Nam.

Chuyến du hành cùng những ngôi sao Michelin

Đặc biệt, chỉ trong một tối duy nhất ngày 18/10, dàn “sao” gồm các đầu bếp nổi tiếng từ các khách sạn Capella trên khắp thế giới như Bangkok, Thượng Hải, Singapore và Sydney, sẽ quy tụ tại Capella Hà Nội, để mang tới một đại tiệc ẩm thực có tên gọi “Capella Culinary Stars”. Giống như câu chuyện kể Nghìn lẻ một đêm, “Capella Culinary Stars” hứa hẹn mang tới thực khách những tinh hoa ẩm thực thế giới đặc sắc và khó quên nhất, chỉ trong một bữa ăn.

Senses of Capella chiêu đãi các thực khách những món ăn vô cùng đặc sắc

Bên cạnh đó, vào bữa trưa ngày 19/10 và bữa tối hai ngày 18/10 & 19/10, bếp trưởng Ramres đến từ nhà hàng sao Michelin Le Comptoir de Pierre Gagnaire tại Capella Thượng Hải, và bếp trưởng Vũ Hữu Bình của nhà hàng Backstage tại Capella Hà Nội, nổi tiếng với ẩm thực Bắc Bộ được Michelin đề xuất, sẽ có màn "cộng hưởng" để chiêu đãi thực khách những món ăn đặc sắc nhất của hai nền ẩm thực Pháp – Việt Nam.

Cũng trong hai ngày này, thực khách sẽ được thưởng lãm thực đơn Teppanyaki độc đáo với dòng thịt bò thượng hạng nhất của nông trại Kitauchi từ vùng đảo Ishigaki thuộc Okinawa, do bếp trưởng của nhà hàng ẩm thực Nhật Bản duy nhất tại Việt Nam có sao Michelin hai năm liên tiếp – Yamaguchi Hiroshi chuẩn bị.

Thay lời cho chào tạm biệt, bữa ăn Capella Mega Brunch sẽ quy tụ vô vàn món ăn làm tên tên tuổi của tất cả các bếp trưởng tham gia chương trình. Tất cả để hành trình trải nghiệm độc đáo mang tên Senses of Capella, lần đầu tiên được tổ chức tại Việt Nam, khép lại với nhiều dấu ấn đẹp trong lòng du khách.

Sẽ không có nhiều cơ hội để có được hành trình trải nghiệm văn hóa và ẩm thực đặc sắc như vậy. Đó là lý do bạn cần đặt chỗ từ rất sớm, và chắc chắn, Senses of Capella sẽ là một dấu ấn thu Hà Nội không dễ quên với bất cứ ai có được tấm vé trải nghiệm chuỗi sự kiện này.

Băng Giang

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/senses-of-capella-danh-thuc-moi-giac-quan-voi-tinh-hoa-the-gioi