

עוד יהיו הרבה מלכות שבא

Posted on 11 במרץ 2018 by עירית רוזנבלום



בימים אלה הושקו במלון מלכת שבא באילת מסעדת קאריבו והטרקלין החדש. מזה שנה שהמלון כבר אינו מנוהל על ידי רשת הילטון, והוא עבר שיפוץ שהופך את קומותיו העליונות למלון בוטיק

Categories: [מלונות](#), [סצנת האוכל](#)

Tag: [מלון מלכת שבא](#), [אילת](#), [מיקי שניידר](#), [איתמר דה סילבה](#), [יצחק תשובה](#), [גל נאור](#), [מסעדת דוד ויוסף](#)

לפני קצת יותר משנה, נפרד מלון מלכת שבא באילת מהשם "הילטון", שאותו נשא מאז הקמתו לפני 17 שנה. נראה שמהלך זה לא פגע במלון, שבעליו הוא **יצחק תשובה**, שמתכוון להפוך את המלון לחלק מרשת מלונות ברחבי הארץ.

לדברי מנהלת הפרויקטים **אלינור חיון**, כחלק מהמעבר לניהול עצמאי, הוחלט על שיפוץ משמעותי, כאשר בארבע השנים האחרונות הושקעו בו כבר מעל 20 מיליון שקל. על העיצוב הופקדו דניאל חסון שעיצב את חדרי המלון ואילו **גל נאור**, בתו של תשובה, שהיא אדריכלית בינלאומית שעיצבה בין השאר את מלון הפלאזה בניו יורק, עיצבה את לובי המלון ואת הסוויטה הנשיאותית.

מנכ"ל המלון הוא המלונאי הוותיק מיקי שניידר והוא ממוקם במרכז טיילת הים האדום, לצידם של מלון רויאל ביץ', דן אילת והרודס.

ברוכים הבאים בסוואהילית

ביקרנו בשבוע שעבר במלכת שבא לרגל פתיחת מסעדת Karibu במלון בהשקעה של כ-3,5 מיליון שקלים. גם המסעדה תוכננה ועוצבה על ידי האדריכלית גל נאור. המסעדה מציעה קולינריה עכשווית, מודרנית, ברמה תל אביבית, עם תפריט שנבנה בשיתוף פעולה של צוות המסעדה עם השפים התל-אביבים ממסעדת "דוד ויוסף", דודו אלמקייס ויוסי שטרית. אלה מגיעים עכשיו בכל שבוע לעיר כדי לבחון את הנעשה.

מנהל המסעדה, שמקור שמה הוא "ברוכים הבאים" בסוואהילית, הוא איתמר דה סילבה והשף בפועל הוא ערן לנקרי, שניהם אילתים, בעלי היסטוריה במסעדות במלונות העיר. לדברי דה סילבה, למסעדה תפריט מדויק שאליו נוספים ספיישלים לפי עונות, חומרי גלם וסוג האורחים. "בהנהלת המלון הבינו שצריך להביא מסעדה ולא להפעיל עוד מטבח במסגרת מחלקת מזון ומשקאות", אומר דה סילבה ומוסיף שהכל מיוצר אצלם במטבח, כולל הפוקאצ'ות, ודבר אינו נרכש מוכן מבחוץ.



התפריט מונה כמה מנות ראשונות וכמה מנות עיקריות כשהמחירים סבירים במונחים תל אביביים והאיכות מצוינת. בין המנות הראשונות: סלט אנדיב עם אננס, אגוזי מלך, כוסברה, ויניגרט דבש וצ'ילי (53 שקלים), ששימי טונה עם עגבניות קצוצות, בצלים שרופים, פסטו ורוקט (58 שקלים) וקרפצ'ו בקר עם רוקט, ויניגרט, וביצת עין (56 שקלים).

בעיקריות מוצעים, בין השאר, סלט עוף קיסרי הכולל פרגיות על האש, חסה, בצלים בגריל, קרוטונים ורוטב קיסר (72 שקלים), שקדי עגל בפיתה (79 שקלים) וכן פריים ריב (100-50 שקל) ומנה של 200 גרם פילה בקר (155 שקל).

לדברי דה סילבה, במחירים הללו הם מגישים אוכל ומצרכים באיכות טובה, בלי לחתוך פינות, למרות שעלות השילוח שלהם בטיסה מהמרכז גבוהה מאד.

עיצוב המסעדה מגלה שילוב לא-שגרתי של כסאות בצבעי אדום וירוק, שכבר מזמן לא רואים כמוהו. את תשומת הלב מושך קיר אמנותי של האמן הספרדי חיימה חיון, שהוזמן על ידי גל נאור במיוחד עבור המסעדה. אורכו של הקיר 16 מטרים וגובהו 4.5 מטרים והוא מורכב מ-1,462 אריחים שהורכבו על ידי חמישה מומחים במשך כ-14 יום.



במרכז המסעדה ניצב גם בר מעוצב, עם תפריט משקאות עשיר וליין קוקטיילים שהורכב במיוחד עבור המסעדה, באיכות הטובה ביותר ובשילוב טעמים הרמוני וייחודי.

המסעדה, הפתוחה רק בשעות הערב, ומכילה כ-120 מקומות ישיבה, כולל שני חדרים לאירועים פרטיים וכ-100 מקומות נוספים במרפסת, שעברה גם היא שדרוג, ותאפשר להמשיך את הערב בבילוי לא-פורמלי עם די ג'י. אל המרפסת אפשר יהיה להגיע גם מן הטיילת, ולא דרך המלון. היא תיפתח לפעילות ב-18 בחודש.

מכיוון שהמסעדה כשרה, היא אינה פעילה בערב שבת.



מלון בתוך מלון

במסגרת השיפוץ המאסיבי של המלון גם הועבר הטרקלין מקומה 8 לקומה 12, עם הנוף הנפתח אל הטיילת ואל ים סוף. הוא רחב ידיים, פתוח מדי יום לארוחת בוקר בין השעות 8.00-11.00 לכל המשפחה, ובמהלך היום בין השעות 12.00-20.00 עם מזנון עשיר ומגוון פרי עמלו של שף המלון. בשעות אלה הכניסה לטרקלין היא מגיל 18 ומעלה, כלומר ללא ילדים, מה שמחלק את הזמן לטרקלין עסקי וטרקלין משפחתי.

הכניסה לטרקלין מותנית בתשלום של 300 שקלים לחדר ללילה.

חיון, אדריכלית בעצמה בהכשרתה, מספרת שרמת החיים עולה והמלונות צריכים להמציא חוויות. "יצרנו מלון בוטיק קטן בקומות הגבוהות של המלון והטרקלין נותן תשובות גם לזה. המזנון מתחדש שלוש פעמים ביום וחוסך למעשה מדי פעם מסעדות בחוץ".

במלון שופצו 7 קומות והוא כולל 481 חדרי אירוח סטנדרטיים, יחידות משפחה וסוויטות. במונח "יחידת משפחה" הכוונה היא לדירה עם סלון וחדר שינה וכן מטבחון, המאפשר שהייה של הורים וילדים. חיון מסבירה שהם לא מכנים זאת סוויטה, מכיון שביחידה זו יש רק אמבטיה אחת ויחידת שירותים אחת. מחיר דירה כזו עומד בחודשי החורף על 1,200 שקל ללילה על בסיס לינה וארוחת בוקר ובחודשי הקיץ על 1,600-1,700 שקל ללילה.

במלון גם מבחר מסעדות כמו מסעדת ה"מקדה", שבה מוגשות מדי יום ארוחות בוקר ישראליות וארוחות ערב בסגנון בינלאומי, "אקסוס" בלובי ומסעדת "אבוני" על שפת הבריכה עם בשרים על הגריל, תוספות ומשקאות.



עוד במלון, ספא המציע ג'קוזי וסאונה רטובה ויבשה במחיר כניסה של 45 שקלים לאדם ליום. במלון גם חדר כושר ללא מדריך והכניסה מוגבלת מגיל 18 ומעלה. במלון מתגאים בבית הכנסת "שוהם" המפואר שממוקם בקומה השנייה ומגיעים אליו מתפללים מכלל בתי המלון של אילת.

מבחינת מיקום, המלון הוא במרחק הליכה על הטיילת אל עבר הקניון "מול ים", כאשר בדרך אליו חולפים על פני "שוק" שבו מבחר דוכנים של הלבשה זולה, צעצועים ועוד.

המלון מציע את מועדון החברים "כתר הזהב", שמספק הטבות שונות במלון, בעיר אילת ובאזור וההצטרפות אליו היא ללא תשלום. המועדון צפוי לכלול גם את המלונות הנוספים שמתוכננים ברשת החדשה.

* הכותבת הייתה אורחת מלון מלכת שבא