

One&Only

REETHI RAH
Maldives



Japanisches Flair trifft Indischen Ozean

One&Only Reethi Rah begeistert mit neu eröffnetem Tapasake – das moderne Restaurant ist eines der größten auf den Malediven

München / Malediven, 5. März 2025 – Genuss pur: Das One&Only Reethi Rah im Nord-Malé-Atoll stellt mit dem Tapasake das neueste Juwel in seiner Sammlung von acht unverwechselbaren Restaurants vor. Für große Begeisterung sorgt dabei die gelungene Mischung aus traditionell japanischer Küche und mediterranen Einflüssen, die einen spannenden Twist schafft und mit ausgefallenen Gerichten auf Spitzenniveau überzeugt. Das Erlebnis der feinen Fusion-Küche wird mit sanftem Wellenrauschen und hellem, von der Natur inspirierten Interior ideal abgerundet.

Von Jean-Michel Gathy von Denniston International entworfen, lockt das Tapasake auf einer großzügigen Fläche von 3665 Quadratmetern und schwebt dabei über der saphirblauen Oberfläche des Indischen Ozeans – unterhalb des Restaurants eine vorstehende, gemütliche Lounge, die zur Beobachtung von Korallenriffen und Riffhaien lädt. Zugleich befindet sich oberhalb ein weitläufiger, verglaster Weinkeller. Gekonnt platzierte Gegensätze und prachtvolle Ephemera schaffen eine stimmungsvolle Umgebung, in der Licht auf Dunkelheit und sanfte Farbtöne auf markante Texturen treffen. Monochrome Elemente spiegeln den japanischen Sinn für Design wider, während mediterrane Akzente in leuchtenden Rot-, Orange- und Gelbtönen eingefangen werden. Materialien wie Holz, Granit und Stein bringen Ruhe und Geborgenheit ins Ensemble.

Drei spektakuläre Räume mit unverwechselbarem Charakter machen einen Besuch im Tapasake zu etwas ganz Besonderem: Yuugen, was so viel bedeutet wie geheimnisvoller Sinn für die Schönheit des Universums, eröffnet durch einen gläsernen Boden Einblicke in die faszinierende Unterwasserwelt. Tenkei, die himmlische Szene, bietet eine atemberaubende Sicht auf den malerischen Horizont. Mesa Secreta meint „Geheimtisch“ und schenkt den Gästen bei einem romantischen Dinner Augenblicke zu zweit. Stilvoll gestaltete private Räume mit Platz für bis zu zwölf Personen ergänzen das Angebot und

One&Only

REETHI RAH

Maldives

begeistern mit unvergesslichen Erlebnissen wie einem Mixologiekurs, einer traditionellen Teezeremonie oder einer exklusiven Sake-Verkostung.

An der Teppanyaki Grillstation brutzelt zartes Wagyu-Rindfleisch vor den Augen der Gäste, während Uni (Seeigel), Otoro (Roter Thunfischbauch) und Tai (Seebrasse) einen Vorgeschmack auf die Köstlichkeiten geben, die aus den berühmten kulinarischen Provinzen Japans stammen. Auch auf der Speisekarte des Tapasake finden sich mediterran gewürzte Meeresfrüchte aus lokalen Gewässern sowie Gyoza, Ramen nach Tokioter Art und traditionell japanische Tapas.

Für den Ausklang des Tages ist die Golden Hour wie geschaffen – auf der Terrasse des Tapasake versammeln sich Gäste und stoßen auf einen weiteren Tag inmitten der üppigen Landschaft an. Die kreative Cocktailliste setzt die tropische Stimmung mit duftendem Veilchenlikör, Passionsfrucht und Ananas perfekt in Szene. Nach Einbruch der Dunkelheit verwandelt sich das Restaurant in ein pulsierendes Zentrum mit DJs und Live-Musik. In der Sombra Lounge genießen Nachtschwärmer multinationale Zigarren und charakteristische Whiskey-Cocktails oder trinken einen seltenen Sake: Der leichte und duftende Naraman Junmai Daiginjo wird in Zusammenarbeit mit der Yumegokoro Sake-Brauerei in Kitakata City, Präfektur Fukushima, hergestellt und hat ein champagnerähnliches Profil, das bestens für Feierlichkeiten geeignet ist.

„Die wunderschöne Umgebung des Tapasake, gepaart mit dem gehobenen Food-Sharing-Konzept des Restaurants, macht es zu einem einzigartigen Kulinarik-Erlebnis und verspricht, die Sinne von Luxusurlaubern aus aller Welt zu erfreuen“, so Jan B. Tibaldi, General Manager des One&Only Reethi Rah auf den Malediven.

Schon gewusst? Das Tapasake, ein charakteristisches One&Only-Restaurant, hat seinen Namen von den spanischen „Tapas“ und dem japanischen „Sake“, mit ausgeprägten mediterranen Einflüssen.

Weitere Informationen unter: oneandonlyreethirah.com.

Über One&Only Reethi Rah

Das vom Indischen Ozean umgebene One&Only Reethi Rah ist ein ultraluxuriöses Villenresort mit 118 Villen, darunter Beach Villas, Water Villas und zwei Grand Residences, auf einer der größten Privatinseln der Malediven. Umgeben vom Indischen Ozean, tropischen Gärten und sechs Kilometer langen weißen Sandstränden ist das Resort das ultimative Inselparadies, das Exklusivität und einmalige Erlebnisse bietet. Das Essen wird in acht verschiedenen Restaurants und Bars oder privat in der Villa serviert. Das Spa bietet ein ganzheitliches Behandlungsprogramm an. Der Club One ist der Dreh- und Angelpunkt für alle aktiven Aktivitäten des Resorts, darunter eine Kletterwand, zwei Tennisplätze mit Flutlicht, ein Künstlerstudio und ein Wassersportzentrum.

One&Only

REETHI RAH

Maldives

Über One&Only Resorts

One&Only ist eine außergewöhnliche Kollektion einzigartiger Resorts und Private Homes an den inspirierendsten Reisezielen weltweit und steht für luxuriöses Design, authentische Erfahrungen und echte Gastfreundschaft. In Harmonie mit der Natur entworfen und in die lokale Kultur eingebettet, erzählt jedes der edlen Resorts seine ganz eigene Geschichte. Die exklusive Kollektion umfasst Destinationen auf der ganzen Welt, von Griechenland und Mexiko über Mauritius und Ruanda, wobei eine Neueröffnung in Big Sky Montana (USA) und das erste Urban Resort der Marke in Dubai geplant sind. One&Only Private Homes sind derzeit in Mauritius, Mexiko, Montenegro, Montana (USA), Griechenland und Dubai (VAE) erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter oneandonlyresorts.com.

Die Bildrechte liegen bei One&Only. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von One&Only verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Dorina Schreiber

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Telefon: +49 (0) 89 552 797 29

Dorina.schreiber@segara.de

www.segara.de