**USTA ŞEFLER LUJO’DA!**

**Doğası ile ön plana çıkan Bodrum Güvercinlik koyunda hayallerin ötesinde bir yaz tatili sunmaya hazırlanan Lujo, Bodrum’da ilk kez hayata geçirilecek her şey dahil À La Carte sistemi ile misafirlerini gurme yolculuğuna çıkarıyor.**

Sade mimari yapısı, doğal renkleri ve çarpıcı Ege Denizi manzarasıyla Bodrum Havaalanı’ndan yalnızca 15 km uzaklıkta yer alan **Lujo**, *her şey dahil À La Carte* konsepti ve *Art & Joy* teması ile farklılık arayanları ağırlamayı hedefliyor.

Bodrum’un Güvercinlik koyunda 90 bin dönüm üzerine kurulan Lujo, benzersiz mimarisi ve farklı oda seçenekleri ile misafirlerine konfor ve lüks deneyimini yaşatmaya hazırlanıyor. Lujo, 1 km uzunluğunda beyaz kum plajı ile de misafirlerine eşsiz bir deniz keyfi sunuyor.

Art & Joy teması kapsamında yemek yapmanın da bir sanat olduğuna inanan Lujo’da, şef **Mustafa Gündüz** ve yenilikçi ekibi cesur tatlar eşliğinde en yüksek kalitede hazırladıkları lezzetleri misafirlerine sunuyor.

**Lujo’dan Ezber Bozan Gurme Lezzetler**

***Şef Mustafa Gündüz, Şef Veli Gezgin, Şef İbrahim Başeğmez, Şef Can Ulutürk, Şef Süleyman Altungeyik, Şef Murat Güler, Şef Murat Yılmaz, Şef Adonis B. Bacalso, Şef Jaime Jordan Mulgada, Şef Rhonny Castillo, Şef Talatov Shokirjon, Şef Nadir Cengiz ve Şef Tunahan Altın...***

Güçlü mutfak ekibi ile 7 farklı à la carte restoranında dünya mutfaklarının en özel lezzetlerini sunan **Lujo**, yemek yemeyi keyfe dönüştürüyor.

Lujo, birbirinden farklı tarifleri tadabileceğiniz à la carte restoranları ile Türk mutfağından İtalyan mutfağına kadar birçok mutfağın gurme lezzetlerini masanıza kadar getiriyor.

Yerel çiftçilerden alınan organik malzemeler kullanarak lezzetli tatların hazırlandığı **Koza**; Asya mutfağından teppenyaki, robata ve sushi tarifleri ile misafirlerini keşif yolculuğuna çıkaracak **Shibori**; Etna Dağı’nın lav akıntılarından özel odun ateşi fırınının kullanılarak misafirlerine İtalyan rüyası yaşatacak **Sorriso**; Himalaya tuz odalarında hazırlanan bifteklerin özel olarak sunulduğu **El Gaucho**; Türk ve Yunan mezeleri ile lezzetli balık tariflerinin en görkemli şekilde hazırlandığı **Alarga**; Türk kültürünün nesilden nesile aktarılan zengin tariflerinin usta şefler tarafından hazırlandığı **Asma** ve dünya mutfaklarının en lezzetli tatlarının sunulduğu **Secret** ile Lujo, misafirlerini benzersiz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor.

Deniz manzaralı 7 farklı gurme restoranı ve yıllanmış viskilerin servis edildiği Pablo Esco Bar da dahil olmak üzere 10 ayrı konseptte barı ile **Lujo**, misafirlerine başta Türk, Yunan, Asya, İtalyan ve Rus olmak üzere, dünya mutfaklarından tarifsiz lezzetler vadediyor.

**Mutfakta Organik Deneyimler**

**Lujo**, doğanın gücüne olan inanışını mutfağına da yansıtıyor. Restoranlarındaki menülerde tamamen organik ürünlerle hazırlanan eşsiz tat ve mükemmel sunum seçenekleri ile tatil boyunca misafirlerini lezzetin doğuşuna götürüyor.

***Profesyonel Lujo mutfak ekibi, dünya mutfaklarından lezzetler sunan 7 farklı gurme restoranı, el yapımı çikolataları ile tutkuyu yaşatacak Çikolata Bar’ı, bitkisel çaylar, detoks çayları, taze meyve ve sebze suları ile ihtiyacınız olan enerjiyi depolayacağınız Vitamin Bar da dahil olmak üzere 10 ayrı konseptte barı ile misafirlerini dünya turuna çıkaracak.***

[**Adres**](https://www.google.com.tr/search?q=lujo+hotel+bodrum+%C3%A0+la+carte+all+inclusive+adres&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LVT9c3NEyrNDU1NzQo05LNTrbSz8lPTizJzM-DM6wSU1KKUouLAVShVHcwAAAA&sa=X&ved=0ahUKEwiYjoD719nYAhVJY1AKHUoBBd4Q6BMIngEwEA)**:** Meşelik Mahallesi, Çomça Mevkii Sokak, No:10 48450 Bodrum, Muğla

[**Telefon**](https://www.google.com.tr/search?q=lujo+hotel+bodrum+%C3%A0+la+carte+all+inclusive+telefon&sa=X&ved=0ahUKEwiYjoD719nYAhVJY1AKHUoBBd4Q6BMIoQEwEQ)**:** (0252) 311 55 55

[**http://www.lujohotel.com/**](http://www.lujohotel.com/)

[**https://www.instagram.com/lujohotel/**](https://www.instagram.com/lujohotel/)

[**https://www.facebook.com/LujoHotel/**](https://www.facebook.com/LujoHotel/)

[**https://twitter.com/lujohotel**](https://twitter.com/lujohotel)