

# ลิ้มลองอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนเมนูใหม่ โดย เชฟ จวน ทานา ดอท ฌ ห้องอาหารอัลบริเซียส์ ซา เทรียม เรซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ



ห้องอาหารอัลบริเซียส์, ซาเทรียม เรซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ ประกาศแต่งตั้งคุณจวน ทานา ดอท ฌ ให้ดำรงตำแหน่ง  
เอ็กซีคิวทีฟเชฟ พร้อมเปิดตัวการทำอาหารเมดิเตอร์เรเนียนในสไตล์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

เชฟจวนมีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดห้องอาหารเปิดใหม่ การสร้างแบรนด์ การสร้างคอนเซปต์ห้องอาหาร การวาง  
โครงสร้างและออกแบบเมนูอาหาร และมีประสบการณ์ทำงานร่วมกับห้องอาหารมิชลินสตาร์ ระดับ 1-3 ดาวมาแล้ว

- โรงเรียนสอนทำอาหารฮอฟแมนน์ มิชลินสตาร์ 1 ดาว บาร์เซิโลนา ประเทศสเปน
- ห้องอาหารเอลโตราดิ เปติ มิชลินสตาร์ 1 ดาว เซนต์ เฟอลุย เดอ กุยชอลส์ ประเทศสเปน
- สเตจ เดอ คูซีน คลาริดจ์ กอร์ดอน แรมเซย์ มิชลินสตาร์ 3 ดาว ลอนดอน ประเทศอังกฤษ
- ร่วมงานกับเชฟระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว – เชฟชาร์ลส์ เกจ, เชฟมิเกล โคโย, เชฟโทนี กอนซาเลส, เชฟโรเบอร์โต เทอราติลอส และเชฟนานดู จูบัน

เชฟจวน ได้รับประกาศนียบัตรมาสเตอร์เชฟ จากเอสโกล่า บัลลาร์ท เมืองบาร์เซิโลนา และมีประสบการณ์ทางด้าน  
การทำอาหารกว่า 20 ปีในหลายประเทศ เช่น คาตาโลเนีย ประเทศสเปน สหราชอาณาจักร และหมู่เกาะเคย์แมน

เขาดำรงตำแหน่งเป็นเชฟ เดอ คูซีน และผู้จัดการของห้องอาหารที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ ก่อนย้ายมาดำรงตำแหน่งเอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ ที่ซาเทรียม เรซิเดนซ์ สาทร กรุงเทพฯ

สไตล์การทำอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของเชฟจวนได้รับแรงบันดาลใจมาจากบรรพบุรุษของเขา ไม่ว่าจะเป็นไอเดียและเทคนิคต่างๆ และนำมาผสมผสานเข้ากับสไตล์ของตัวเอง จนกลายเป็นอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนที่สมบูรณ์แบบ ส่วนวัตถุดิบที่นำมาใช้คือวัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดีที่สุด สดใหม่จากฟาร์มและทะเล เมนูแนะนำของเชฟจวน คือ ข้าวผัดสเปน (ปาเอญ่า) เนื่องจากมีรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ และหาทานได้ยากในเมืองไทย

นอกจากปาเอญ่าที่เป็นที่เด็ดแล้ว เมนูแนะนำอื่นๆของเชฟจวน มีดังต่อไปนี้ ทาปาส: (1) ปลาแมกเคอเรลรมควัน มีกลิ่นหอมของซอส Aji Verde แบบทางอเมริกาใต้ ตกแต่งด้วย อะโวคาโด, หอมแดง, เฉชู, น้ำมันหอมและผักไมโครกรีน (2) ทาปาสจานเด่นที่ทางห้องอาหาร Albricias นำเสนอ เราจะใช้เนื้อวัวกิวของออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมกับเครื่องปรุงรสที่แตกต่างจากที่อื่น ทานกับแอปเปิ้ล sherbet, น้ำมันคาเวียร์ Arbequina และขนมปัง picos อาหารจานหลัก: (1) ปลาทะเลลึกเนื้อขาวหมักด้วยกระเทียม, ขิง, ซอสถั่วเหลือง, น้ำมันมะกอกและโหระพา กับซอสเผ็ด Adobo และ Mashed Potatoes (2) หมูอบกรอบครึ่งตัวหมักกับโรสแมรี่, โหระพา, กระเทียมและซีตริกจานนุ่ม ทานกับแอปเปิ้ลและ Fennel สลัด น้ำจิ้มแจ่ว,ซอสเดมิกลาส และซอส Tomato Chipotle (3) ข้าวบอมบา เป็นข้าวสาลีแบบสั้นของสเปนที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับสูตรปาเอญ่า กับเครื่องปรุงรสที่เชฟคัดสรรส่วนผสมตามฤดูกาลของหวาน: (1) แอปเปิ้ลทาร์ท ครีม Calvados Flambé แอปเปิ้ลแผ่นบาง ทานกับไอศกรีมรัมเรซิน (2) สำหรับคนรักชีส ครีมชีสสไตล์สเปนมีกลิ่นที่หอมด้วยส่วนผสมของชีสที่เข้มข้นกับแอปเปิ้ลเจลและยูซุ

อีกหนึ่งไฮไลท์ของเชฟจวนคือการปรุงอาหารอย่างใกล้ชิดที่โต๊ะของลูกค้า โดยใช้อุปกรณ์และวัตถุดิบมาปรุงบนรถเข็นต่อหน้าลูกค้า ซึ่งทำให้ทุกคนที่มาใช้บริการที่ห้องอาหารประทับใจเป็นอย่างมาก เนื่องจากได้เห็นเทคนิคและขั้นตอนการปรุงอาหารของเชฟมืออาชีพเสมือนอยู่ในครัว

เชฟจวนให้ความสำคัญต่อการสร้างช่วงเวลาที่ดีของการรับประทานอาหารด้วยการเสิร์ฟอาหารที่สามารถแชร์กันได้ระหว่างกลุ่มเพื่อน ครอบครัว หรือเพื่อนร่วมงาน ตั้งแต่ 2-4 ท่าน เพราะสำหรับเชฟจวนแล้ว การรับประทานอาหารคือการมีความสุขร่วมกัน

เกี่ยวกับห้องอาหารอัลบริเชียส

ห้องอาหารอัลบริเชียส หนึ่งในห้องอาหารชั้นนำย่านสาทร เสิร์ฟอาหารสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน หลากหลายเมนู โดยมีจุดเด่นคือวัตถุดิบชั้นยอดประจำฤดูกาล พร้อมชมการปรุงอาหารอย่างใกล้ชิดโดยเชฟจวน ทานา ดอท ที่จะทำให้มื้ออาหารของคุณพิเศษและน่าตื่นเต้นมากยิ่งขึ้น ลิ้มลองเครื่องดื่มสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนจับคู่กับเมนูอาหารที่คัดสรรมาอย่างลงตัว โดยเมนูอะลาการ์ทสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน มีให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 – 22.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. +66 (0) 2672 0200 อีเมล [info.crst@chatrium.com](mailto:info.crst@chatrium.com) เยี่ยมชมเว็บไซต์  
[www.chatrium.com](http://www.chatrium.com)