

เทศกาลอาหารฮอกไกโด ณ ห้องอาหาร 22 คิทเชน แอนด์ บาร์ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ



โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ ร่วมกับกลุ่มโรงแรมปรินซ์ ไฮเต็ล ประเทศญี่ปุ่น ภูมิใจเสนอ “เทศกาลอาหาร ฮอกไกโด” ระหว่างวันที่ 24-26 พฤศจิกายน 2560 ณ ห้องอาหาร 22 คิทเชน แอนด์ บาร์ เพื่อต้อนรับฤดูใบไม้เปลี่ยนสี โดย 3 มาสเตอร์เชฟ จะบินตรงจากญี่ปุ่นมารังสรรค์เมนูอาหารชุดพิเศษรสชาติต้นตำรับฮอกไกโดแท้ๆ มาให้ชาวกรุง ได้ลิ้มรสกันอย่างเต็มอิ่ม

เชฟท่านแรก เชฟฟูมิอิโระ คะบะซาวะ จากซัปโปโร ปรินซ์ ไฮเต็ล ผู้มีพรสวรรค์และมากประสบการณ์ซึ่งจะมารังสรรค์อาหารชุดที่เสิร์ฟเป็นลำดับตามธรรมเนียมญี่ปุ่น หรือที่เรียกว่า “ไคเซกิ” โดยเน้นวัตถุดิบในท้องถิ่นตามฤดูกาล นอกจากนี้ เชฟฟูมิอิโระ ยังมีความชำนาญในศิลปะการปั้นซูชิโซวีอีกด้วย

อาหารญี่ปุ่น นอกจากรสชาติที่อร่อยล้ำแล้ว การนำเสนอบนจานอาหารก็โดดเด่นไม่แพ้กัน ในครั้งนี้เราได้เชฟชินอิจิ ฮานะบุสะ จากฟูราโนะ ปรินซ์ ไฮเต็ล ในฮอกไกโด ที่จะมาร่วมสร้างสรรค์เมนูพิเศษ โดยหยิบยกความดั้งเดิมและความทันสมัยมาผสมกันอย่างลงตัว จนได้รสสัมผัสของทั้งความอร่อยและสุขภาพดี โดยทั้งหมดนี้เขาได้รับแรงบันดาลใจจากเชฟโระคุซาบุโระ มิชิบะ ซึ่งเป็นเชฟกระทะเหล็กชาวญี่ปุ่นคนแรก จึงนำมาซึ่งการรังสรรค์ความสวยงามบนจานอาหาร

เชฟท่านสุดท้ายที่จะมาโชว์ฝีมือในเทศกาลอาหารครั้งนี้ คือ เชฟทาคุยะ ชิบาตะ จากฮาโกดาเตะ โอมิฮูมะ ปรินซ์ ไฮเต็ล ซึ่งเป็นบุตรชายของเชฟผู้เชี่ยวชาญการทำซูชิ เขามีความสามารถพิเศษในการเลือกใช้วัตถุดิบของฮอกไกโด นำมาปรุงอาหารอย่างพิถีพิถัน โดยใส่ใจในทุกรายละเอียด ไม่ว่าจะเป็นรสชาติอาหาร หรือการบริการที่ทำให้ลูกค้าพึงพอใจสูงสุด

“เทศกาลอาหารฮอกไกโด” เพื่อต้อนรับฤดูใบไม้เปลี่ยนสี พร้อมจะให้ลิ้มรสกันทั้งมือกลางวันและมือเย็น ตั้งแต่วันที่ 24-26 พฤศจิกายนศกนี้ ณ ห้องอาหาร 22 คิทเชน แอนด์ บาร์

วันศุกร์ที่ 24 และเสาร์ที่ 25 พฤศจิกายน 2560: อาหารชุดมือกลางวัน ท่านละ 1,800 บาท++ และ
ชุดมือเย็นท่านละ 3,200 บาท++

วันอาทิตย์ที่ 26 พฤศจิกายน 2560: อาหารชุดมือบรันช์ ราคาท่านละ 2,500 บาท++

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์:

dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani