

กลับมาอีกครั้งสุดยอดเชฟระดับมิชลินสตาร์ 3 ดาว เชฟจิล เรนฮาร์ดต์ ณ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพ



วันพุธที่ 3 – วันเสาร์ที่ 6 มิถุนายน 2558... โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพ ร่วมกับร้านอาหารดั่งมิชลินสตาร์ 3 ดาว L’Auberge du Pont de Collonges เมืองลียง ประเทศฝรั่งเศส ได้จัดโปรโมชั่นพิเศษเชิญสุดยอดเชฟจิล เรนฮาร์ดต์ (Chef Gilles Reinhardt) เจ้าของรางวัลอันทรงเกียรติ “2004 Meilleurs Ouvriers de France” (รางวัลในการแข่งขัน Best Craftsman ของประเทศฝรั่งเศส) มารังสรรค์อาหารฝรั่งเศสเลิศรสในแบบฉบับสไตล์ French Nouvelle Cuisine ณ ไวน์ ผับ ในโอกาสฉลองครบรอบ 50 ปี ร้านอาหารดั่งมิชลินสตาร์ 3 ดาว L’Auberge du Pont de Collonges ของเชฟพอล โบคุส – โป๊ปแห่งการปรุงอาหารฝรั่งเศส จากเมืองลียง (Lyon) ทางตะวันออกเฉียงกลางของประเทศฝรั่งเศส ซึ่งได้รางวัลนี้ต่อเนื่องเป็นเวลา 50 ปี อีกทั้งยังขยายสาขาไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่นอีกด้วย

ครั้งนี้เชฟจิล เรนฮาร์ดต์ จะมาสร้างสรรค์เซ็ตเมนูอาหารฝรั่งเศสสไตล์ของพอล โบคุส ทั้งแบบ 3 คอร์ส 4 คอร์ส และ 5 คอร์ส รวมถึงเมนูไฮไลน์พิเศษ “ซूपเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ - Black Truffle Soup V.G.E” ซึ่งอดีตเชฟพอล โบคุส ได้เป็นผู้จัดเตรียมซूपนี้ให้แก่ประธานาธิบดีชาวฝรั่งเศส “วาเลรี มิสการ์ เด็สแต็ง” ณ พระราชวังอีลิเซ่ (Elysée Palace) กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส เมื่อปี ค.ศ 1975 ซึ่งต่อจากนี้เมนูซूपนี้ได้กลายเป็นเมนูตำนานที่เสิร์ฟในร้านอาหารของพอล โบคุส จนถึงปัจจุบันนี้ รวมไปถึงเมนูอื่นๆ ที่ได้บรรจงและสร้างสรรค์อย่างพิถีพิถันอย่างแท้จริงที่คุณไม่ควรพลาด

เซ็ตเมนูอาหาร 3 คอร์ส ราคา 2, 999 บาท

เซ็ตเมนูอาหาร 4 คอร์ส ราคา 3, 999 บาท

เซ็ตเมนูอาหาร 5 คอร์ส ราคา 5, 555 บาท

สำรองที่นั่งได้ที่เบอร์ 02 680 9999 หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.pullmanbangkokkingpower.com