

# ก๊อSSIP อีทส์ แอนด์ ดริงส์ (Gossip Eats and Drinks) เปิดประตูร้านเตรียมต้อนรับนักกินตัวยงให้สัมผัสประสบการณ์แปลกใหม่ ในการรับประทานอาหารและลิ้มรสเครื่องดื่มรสเลิศ และแน่นอน ที่นี่คือสถานที่แห่งใหม่สำหรับชาวขาเมาท์ทั้งหลาย

กรุงเทพฯ, 27 พฤศจิกายน 2555 – ก๊อSSIP อีทส์ แอนด์ ดริงส์ (Gossip Eats and Drinks) เปิดประตูต้อนรับนักชิมทั้งหลายที่ชื่นชอบลิ้มลองอาหารใหม่สไตล์เมดิเตอร์เรเนียนโดยฝีมือการทำครัวของพ่อครัวผู้มีชื่อเสียงระดับโลก และเครื่องดื่มที่ได้แรงบันดาลใจจากการผสมผสานเอกลักษณ์ของส่วนผสมแต่ละชนิดตามแบบฉบับจากนักผสมค็อกเทลมืออาชีพ (Mixologist) ที่มีฝีมือการผสมสูตรค็อกเทลที่ลงตัวอย่างเหลือเชื่อ เพื่อให้ค็อกเทลมีรสชาติตามรสนิยมที่คุณชื่นชอบ ทั้งหมดนี้ ก๊อSSIP ได้ออกแบบมาเพื่อให้คุณและกลุ่มเพื่อนๆ ได้แบ่งปันช่วงเวลาแห่งความสุขร่วมกัน



ก๊อSSIP อีทส์ แอนด์ ดริงส์ นำเสนออาหารเมดิเตอร์เรเนียนรสเลิศ คุณภาพระดับพรีเมียม ที่ได้รับการปรุงแต่งจากเครื่องเทศที่เราคัดสรรมาจากทุกหนแห่งทั่วโลก นอกจากนี้จะได้ลิ้มลองอาหารรสโอชะแล้ว ยังมีบรรยายกาศ 3 แบบให้คุณได้เลือกสัมผัส เช่น บรรยายกาศสบาย ๆ ที่ระเบียงหน้าร้าน มีสระน้ำด้านล่าง และ ค็อกเทลบาร์โอเพ่น แอร์แบบเก๋ๆ หรือว่าจะเป็นห้องรับประทานอาหารสไตล์เรโทร ชิค คลับบนชั้นที่หนึ่งของร้าน เราเตรียมความหลากหลายเหล่านี้ไว้ เพื่อให้คุณเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศในแบบที่คุณชื่นชอบในขณะที่ร่วมแบ่งปันประสบการณ์ดีๆ ในการรับประทานอาหาร

นอกจากนั้น คุณยังสามารถปลดปล่อยความรู้สึกของคุณไปพร้อมกับบทเพลงอันอบอุ่น และรื่นเริงไปกับบทเพลงจากดีเจมืออาชีพจากประเทศอังกฤษและประเทศฝรั่งเศสที่ไม่ซ้ำแนวทุกคำคืน นำโดยดีเจ Serge และ ดีเจ Alex มาพร้อมกับคอเล็คชั่นของพวกเขาซึ่งแตกต่างกันกับแนวเพลง soulful house และดีเจ Mikus กับแนวเพลง slomo re-edits และ cinematic

“เราต้องการที่จะนำเสนอประสบการณ์ของจริงในการรับประทานอาหารที่ก๊อสลิปมีไม่ซ้ำกับที่อื่นๆ ให้กับทุกคน อาหารจานเด็ดและเครื่องดื่มของเรานั้นเหมาะอย่างยิ่งกับคำชื่นชม หากว่าคุณต้องการที่จะใช้เวลาร่วมกับกลุ่มเพื่อน ครอบครัว หรือคนที่คุณรัก เพื่อที่จะสร้างสรรค์ความทรงจำที่น่าประทับใจให้เกิดขึ้นที่นี่” กล่าวโดย มร. จูเลียน ลาวีน หัวหน้าส่วนและเชฟใหญ่ประจำก๊อสลิป อีทส์ แอนด์ ดริงส์

รายการอาหารที่เชฟแนะนำ อาทิ *ฮารานชีนี* – ริชชอตโตสไตล์ชีซิลเลียนสอดไส้ชีสมอชซาเรลล่าและโตมาติโอญ์ซัลซ่า *ฮามาชิ เซวิกเซ่ อะ ลา ไทย กับ ร็อคเก็ต สลัด* – ตัวปลาฮามาชิปรุงรสแบบละตินอเมริกัน ตกแต่งด้วยตะไคร้ของไทย พร้อมใบมะกรูด พริก และขิง *ดัก บิสค์* – ซุปชั้นรสครีมกลมกล่อมด้วยรสชาติของเบ็ต เกียวสไตล์อิตาเลียนสอดไส้ตับห่านและเห็ดพอร์ซินี *ชีซิลเลียน ซีฟู้ด คูสคูส* – คูกูสคูสราดหน้าด้วยปลาหมึกย่าง กุ้งลายเสือย่าง และหอยเชลล์ย่าง *เสิร์ฟพร้อมน้ำซุปรสขาสไตล์ดูนิเซียน เลมอนกลาส แลมพ์ คาพด้า* – เนื้อแกะบดย่างเสียบด้วยก้านตะไคร้ *เสิร์ฟพร้อมสลัดควินัว ผักชี และซอสเพสโตทำด้วยถั่วพิตาชิโอ* และยังมีอาหารหวานหลากหลายรายการ เช่น *ไอซ์ พีน่า โคลาดา* – ไอศกรีมชอร์เบทรสมะพร้าวและสับปะรด *เสิร์ฟพร้อมมาการองและชานทิลลีรสมะนาว มาสคาโปน ชีสเค้ก อิน อะ จาร์* และ *มาร์ชเมลโลว์ ช็อกโกแลต ฟองดู* – ตกแต่งด้วยมาร์ชเมลโลว์ ช็อกโกแลตร้อน และเหล้าอะมาเรตโตผสมน้ำแบล็กเชอร์รี่

นอกจากนี้ ยังมีรายการค็อกเทลและออร์แกนิกไวน์รอไว้ให้คุณเลือกสรรมากมาย โดยคุณสามารถเลือกดื่มได้ตามความชอบ แต่ที่พิเศษสุดคือทางร้านได้รังสรรค์เครื่องดื่มที่มีรสชาติอันโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของก๊อสลิปไว้รอต้อนรับ เช่น *เรซีโรส (RACYROSE)* การผสมผสานอย่างลงตัวระหว่างพริก ตะไคร้ วานิลลา วอดก้าผสมกับน้ำเสาวรส น้ำมะนาว น้ำแอปเปิ้ล ลิ้นจี่และตกแต่งด้วยกลีบดอกกุหลาบสวยงาม *เทนเดอร์ เลิฟ (TENDER LOVE)* การรวมตัวกันของบัวบองและทอนก้า ผสมกับน้ำเชื่อมวานิลลา ช็อกโกแลตและอบเชย นี่เป็นเพียงแค่ส่วนหนึ่งของรายการเครื่องดื่มมากมายที่เราเตรียมพร้อมไว้สำหรับคุณ โดยทุกแก้วล้วนแล้วแต่ได้รับการรับรองคุณภาพและรสชาติจากมิคโซโลจิสต์มืออาชีพของก๊อสลิปแล้วทั้งสิ้น

“ด้วยความคิดสร้างสรรค์ จินตนาการและความทรงจำของผม ผมชอบที่จะผสมค็อกเทลโดยการใช้สูตรเดิมที่คลาสสิกและและเพิ่มความคิดใหม่ๆ ที่ได้จากวัฒนธรรมต่างๆ ตามท้องถิ่นนั้นๆ” กล่าวโดย คาโรล แอนซาลดี มิคโซโลจิสต์มืออาชีพ เขากล่าวเสริมอีกว่า “บาร์เปรียบได้กับเวทีการแสดง ที่นักแสดงนำทั้งหลายก็คือลูกค้า ดังนั้น ผมจึงต้องการที่จะทำให้พวกเขา รู้สึกเพลิดเพลินและรู้สึกพิเศษ และสำหรับผมแล้ว ความมหัศจรรย์ของการผสมเครื่องดื่มแต่ละแก้วก็คือการที่ได้เห็นคนที่ลิ้มรสเครื่องดื่มแก้วนั้นแล้วยิ้มออกมาด้วยความพอใจ”

ราคาอาหารและเครื่องดื่มเป็นราคาปกติทั่วไป และมีลูกค้ามาจากหลากหลายกลุ่มมาใช้บริการ ก๊อSSIPขอเชิญผู้ที่ชื่นชอบอาหารมาร่วมแบ่งปันประสบการณ์ใหม่ๆ กับการรับประทานอาหารกับเรา

ร้านอาหาร ก๊อSSIP อีทส์ แอนด์ ดริงส์ (Gossip Eats and Drinks) ตั้งอยู่ใจกลางกรุงเทพ สุขซอยทองหล่อ 15

เปิดบริการจันทร์ – ศุกร์ 16.00 น. เป็นต้นไป

สำรองที่นั่งได้ที่ 02 – 185 – 3093 หรือ ส่งอีเมลมาที่ [info@gossip-bangkok.com](mailto:info@gossip-bangkok.com) ติดตามข่าวสารเกี่ยวกับเราได้ที่เฟสบุค [www.facebook.com/GossipThonglor](https://www.facebook.com/GossipThonglor)

**บรรยายภาพหลัก:** เรซีโรส หนึ่งในค็อกเทลพิเศษประจำร้าน – ส่วนผสมที่ผสมกันอย่างลงตัวระหว่างวานิลลา พริก ตะไคร้ และสเมอ์นอฟวอดก้าเขย่าให้เข้ากันพร้อมกับน้ำเสาวรส น้ำมะนาว และลีนจีสตพร้อมตกแต่งลอยแก้ว ด้วยกลีบดอกกุหลาบสวยงามเป็นชั้นตอนสุดท้าย