

คนดังร่วมยินดี Sea Sour Sab (ซี ซาว แซ่บ) ทะเล ก็ซี้ด...อีสานก็แซ่บ เปิดตัวอย่างเป็นทางการ



คนดังร่วมยินดี Sea Sour Sab (ซี ซาว แซ่บ)

ทะเลก็ซี้ด...อีสานก็แซ่บ เปิดตัวอย่างเป็นทางการ

ได้ฤกษ์เปิดร้านอย่างเป็นทางการ Sea Sour Sab (ซี ซาว แซ่บ) ร้านอาหาร Sea Food and Thai Esan ในคอนเซ็ปต์ “ ทะเลก็ซี้ด...อีสานก็แซ่บ ” ณ บริเวณบ้านสุขุมวิท 23 ต้อนรับนักชิมที่หลงใหลอาหารไทยอีสานรสจัดจ้าน และอาหารทะเลสดๆ ที่มาพร้อมน้ำจิ้มสุดแซ่บ โดยมีเหล่าคนดังหลากหลายวงการและศิลปินนักแสดงชื่อดัง มาร่วมแสดงความยินดีกับนักธุรกิจสาวที่หลงใหลการชิมอาหาร กรัณฑรัตน์ วิทยารมภ์ เจ้าของร้านแห่งนี้กันอย่างคับคั่ง

งานจัดขึ้นในบรรยากาศสุดแซ่บ โทนสีเขียว-ส้ม ซึ่งเป็นสีประจำร้าน โดย กรัณฑรัตน์ วิทยารมภ์ เล่าถึงที่มาที่ไปของร้าน Sea Sour Sab (ซี ซาว แซ่บ) ที่ซิมกลางเปิดให้บริการมาตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ 2560 ว่า แรงบันดาลใจมาจากชีวิตในวัยเด็กของเธอและพี่น้องรวม 10 คน ที่คุณพ่อ ซึ่งเป็นเภสัชกร และ คุณแม่ ที่เป็นแม่บ้าน จะทำอาหารที่ทั้งอร่อย สะอาด และมีคุณค่าทางโภชนาการ ทำให้เธอนำทั้ง 3 สิ่งนี้มารวมอยู่ในร้านอาหารแห่งนี้ โดยมี เชฟสมชาย พันธุ์สังข์ เชฟฝีมือระดับเทพที่ผ่านงานครัวในโรงแรมระดับ 5 ดาวทั้งในและต่างประเทศ มาทำหน้าที่ทูตความแซ่บ ส่งต่อความอร่อยแบบมีสุขภาพดี กว่า 100 เมนูตามไลฟ์สไตล์ของคนเมือง ในบรรยากาศบ้านไทยดั้งเดิม เหมือนนั่งทานอยู่ที่บ้านตัวเอง

จากนั้นประธานในงาน นายสุชน อาณากุล ผู้อำนวยการสำนัก สำนักการจราจร และขนส่งกรุงเทพมหานคร, นายชลันต์ หวังหลี กรรมการผู้จัดการ บริษัท สยาม วู้ดเด็น โพรดักส์ และ พล.ต.ท.ดำรงศักดิ์ นิลคูหา อดีตผู้บัญชาการกองบัญชาการตำรวจนครบาล ร่วมตัดริบบิ้นเปิดร้านอย่างเป็นทางการ หลังจากนั้น พิธีกรสาว ดีเจดาต้า วรินดา ดารงผล อาสาพาไปสัมผัสกับบรรยากาศสไตล์ Sea Sour Sab (ซี ซาว แซ่บ) พร้อมกับแขกพิเศษและเหล่าเซเลบริตี้ภายในงาน อาทิ Sea Sour Sab with Super Star กับนักแสดงหนุ่ม สน ยุกต์ ส่งไพศาล, Sea Sour Sab Dance Show โชว์พิเศษที่แซ่บ ซี้ด ทะลุองศา, Sea Sour Sab Food and Drink อาหารทะเลก็ซี้ด อีสานก็แซ่บ และ Sea Sour Sab Special Gift for You พร้อมของขวัญพิเศษให้ได้ลุ้นกันตลอดงาน

ความซี้ดแซ่บแบบนี้ รอนักชิมอยู่ที่บริเวณบ้านสุขุมวิท 23 เมนูซิกเนเจอร์ที่มีเรื่องราว อย่าง ส้มตำปลาแม่ฝ่องรสชาติเดียวกับรสมือของคุณแม่ฝ่อง ประุงตามความคิดของคุณพ่อของเธอ ที่อยากให้ส้มตำไทยจานนี้นอกจากความอร่อย ยังครบเครื่องไปด้วยโภชนาการ ด้วยการใช้อัลมอนต์แทนถั่วคั่ว คลุกเคล้ากับปลากระพงทอดชิ้นพอคำ และ

มะละกอ ปรุงรสจัดจ้านแต่ไม่เผ็ดร้อน หรือจะเป็น ข้าวมันส้มตำพ้อเริง, ผัดไทย ซี ซาว แซ่บ ที่ใช้เส้นมะละกอแทนเส้นจันท์ อร่อยแบบคาดไม่ถึง, กุ้งคั่วพริกเกลือ โรยด้วยเครื่องเทศสมุนไพรทอดกรอบ รวมทั้งเมนูที่คนรักอาหารอีสานต้องปักหมุด อย่างส้มตำปลาร้า

อร่อยแบบสุขภาพดี การันตีได้จากพันธกิจของการปรุงอาหารของที่นี่ นั่นคือ วัตถุดิบดี สด สะอาดรวมทั้งผักทุกใบ จะผ่านการล้างหลายน้ำอย่างพิถีพิถัน เมนูทุกจานยังคงรสชาติแบบดั้งเดิมเอาไว้และแน่นอนว่าราคาอาหารสมเหตุสมผล เป็นครัวคนเมืองที่แน่นหนักทั้งรสชาติและความสะอาด ที่เราไม่ยากให้คุณพลาด และทางร้านยังได้ร่วมสนับสนุนแคมเปญพิเศษของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย Thailand Shopping & Dining Paradise กิน ช้อป เที่ยว สนับสนุนเมือง เพื่อสนับสนุนอาหารไทยไปสู่ทั่วโลก โดยมอบสิทธิพิเศษโปรโมชั่นเริ่มต้นลด 10% และสำหรับวันจันทร์ ลด 50% เฉพาะเมนูที่ร่วมรายการ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-0759837 หรือ 093-428-9698