

# คอร์สมืออาหารค่ำพร้อมไวน์สุดพิเศษ “Vistamar”



ร้านอาหารและเลาจน์ริมทะเล Chay Had ที่ฮิลตันหัวหินรีสอร์ททแอนด์สปา ได้จัดเตรียมคอร์สมืออาหารค่ำพร้อมไวน์ในธีม “Vistamar” กับหนึ่งในผู้ผลิตไวน์ชั้นนำจากชิลี ในคอร์สมืออาหารค่ำพร้อมไวน์นี้ทุกท่านจะได้พบกับ คุณกอนโซลา มอนเตส อี กูรูด้านไวน์ผู้จะมีบรรยายความพิเศษของคอลเลกชันไวน์จากชิลี คอร์สมืออาหารค่ำหนึ่งคืนสุดพิเศษในธีม “Vistamar” จะมีขึ้นในคืนวันจันทร์ที่24 มิถุนายน 2562 ราคา1,400บาทต่อคน นำเสนอ4คอร์สเมนูอาหารตะวันตกโดยเชฟวิลมรัตน์ จับคู่กับไวน์ชั้นเยี่ยมจากชิลีที่คัดสรรมาอย่างดี

เริ่มต้นด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย

หอยเชลล์พันสาหร่ายทอดโรยงากับสลัดแตงกวาและยอดหน่อไม้ฝรั่ง

เสิร์ฟคู่กับไวน์ขาวVista Mar Brisa Sauvignon Blanc 2018

ตามด้วย

ซุปรวมะเขือเทศชิชีเลียนจากอิตาลีกับปลาแซลมอนย่างและเห็ด

เสิร์ฟคู่กับไวน์ขาวVista Mar Chardonnay 2018

ซอร์เบท

ซอร์เบทแอปเปิ้ลเขียว

เมนูหลัก

เนื้อแกะย่างถ่านกับเห็ดพอร์ชินี่ราดน้ำส้มสายชูหมักบาลซามิก มีผักทองย่างกับเมล็็ดทานตะวันเป็นเครื่องเคียงหรือ

ปลากระพงแดงอบกับกราแตงมันฝรั่งบดเสิร์ฟพร้อมกับซอสเพสโต้

เสิร์ฟคู่กับไวน์แดง Vista Mar Brisa Camernere’ 2017

จบท้ายด้วยของหวาน

บาวาเวียส์ช็อคโกแลตเฮเซลนัท เยลลี่ราสเบอร์รี่ ดินช็อคโกแลต เบอรัรี่เชื่อมหลากหลายชนิด

และไอศกรีมวนิลา

เสิร์ฟคู่กับไวน์ Vista Mar Brisa Moscato 2018

เนื่องจากที่นั่งมีจำนวนจำกัด กรุณาจองล่วงหน้า

จองล่วงหน้าหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาโทร 032-538-999

หรือติดต่อผ่านอีเมล [fb.huahin@hilton.com](mailto:fb.huahin@hilton.com)