ค่ำคืนของคนรักชีสและไวน์ ณ โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กรุงเทพฯ

อมาญา ฟู้ด แกลเลอรี่ นำเสนอโปรโมชั่นใหม่ล่าสุดกับ “ดินเนอร์สำหรับคนรักชีสและไวน์” เอาใจคอชีสและไวน์เลิฟเวอร์ ให้ได้ลองลิ้มชิมชีสนานาชนิด พร้อมจิบไวน์คุณภาพในราคาสบายกระเป๋า เฉพาะวันพฤหัสสุดท้ายของเดือนเท่านั้น

หากคุณเป็นรักชีส ต้องไม่พลาดกับชีสคุณภาพที่นำเข้าจากยุโรป คัดสรรอย่างพิถีพิถัน โดยเฉพาะชีสขึ้นชื่อ ที่ได้รับความนิยมมาหลายศตวรรษ อาทิ ชีสแซง เนคแตร์ (Saint-Nectaire) ที่ทำมาจากนมวัว เปลือกด้านนอกสีน้ำตาล เนื้อด้านในสีเหลืองครีม มีกลิ่นเห็ดผสมผสานกลิ่นถั่วหอมมันและรสชาตินุ่ม นิยมรับประทานคู่กับไวน์แดง, ชีสคองเต้ (Comté) แบบอายุ 36 เดือน เป็นชีสที่ได้รับความนิยมอย่างมากในฝรั่งเศส มี AOC Cheese รับรองคุณภาพ เปลือกนอกสีน้ำตาลและแข็ง ด้านในเหลืองสด นุ่มกรอบ และเค็มเล็กน้อย, ชีสราเคล็ตต์ (Raclette) เป็นอาหารขึ้นชื่อของสวิตเซอร์แลนด์ ที่นำชีสมาละลายกับความร้อนแล้วปาดส่วนที่ละลายลงบนจาน รับประทานพร้อมกับมันฝรั่งลูกเล็ก แตงกวาดอง หอมดอง ต้มทั้งเปลือกคล้ายๆกับการทานชีสฟองดูนั่นเอง, ชีสฟอมม์ดัมแบร์ (Fourme D’ambert) ชีสสัญชาติฝรั่งเศสรสนุ่ม ทำจากนมวัวสด เป็นบลูชีสที่มีกลิ่นและรสค่อนข้างอ่อนถ้าเทียบกับบลูชีสทั่วไป เนื้อสัมผัสค่อนข้างแข็ง เนื้อแน่น, ชีสโครติน เดอ ชาวินอล (Crottin de Chavignol) ที่ทำจากนมแพะตามแบบฝรั่งเศส เปี่ยมไปด้วยคุณภาพและประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งในเรื่องของไขมันและแคลอรี่ที่น้อยกว่าชีสจากนมวัว แต่มีแคลเซียมและโปรตีนที่มากกว่า นอกจากนี้ยังเป็นอาหารสมองและช่วยเร่งการเผาผลาญไขมันในร่างกายอีกด้วย, ชีสสวิส อัพเพนเซลเลอร์ (Swiss Appenzeller) หนึ่งในชีสชื่อดังของสวิสเซอร์แลนด์ เนื้อชีสค่อนข้างเหนียว มีกลิ่นหอมของน้ำสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมของชีสชนิดนี้, ชีสอิงลิช สทิลตัน (English Stilton) เป็นบลูชีสที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศอังกฤษ บลูชีสจากเมืองผู้ดีที่อาจเรียกได้ว่าเป็นราชาแห่งบลูชีส สติลตันทำจากนมวัว มีเนื้อแน่น หน้าตาภายนอกเหมือนก้อนหินที่ปกคลุมด้วยไลเคนบ่มนานราว 9 – 15 สัปดาห์ มีปริมาณไขมัน 55 เปอร์เซ็นต์ เข้ากันได้ดีกับลูกแพร์นิยมนำมาใส่สลัด เป็นของหวานหรือกินเล่น ควรฝานเปลือกนอกทิ้งก่อนรับประทาน, ชีสแมนเชโก้ (Manchego) ชีสที่ดีที่สุดจากเมืองกระทิงดุ เป็นชีสชนิดแข็ง ที่มีความเข้มข้นเหมือนนม มีรสเค็ม แต่ไม่มีกลิ่นแรง นิยมรับประทานคู่กับไวน์

มาพร้อมสามแพ็กเกจสุดพิเศษ ให้คุณได้เลือกสรรตามความพอใจ
– แพ็กเกจเลิฟ ออฟ ไลฟ์ ที่เสิร์ฟชีสและไวน์ ทั้งไวน์ขาว ไวน์แดง และไวน์โรเซ่ แบบไม่จำกัดตลอด 2 ชั่วโมงเต็ม ในราคาท่านละ 1,000 บาท++

– แพ็กเกจเลิฟ ออฟ ชีส เอาใจคนรักชีสโดยเฉพาะ เสิร์ฟชีสแบบไม่อั้น จัดหนักจัดเต็มตลอด 2 ชั่วโมง ในราคาท่านละ 700 บาท++

– แพ็กเกจควิกกี้ ที่เสิร์ฟชีส แพลตเตอร์ ซึ่งรวบรวมชีสนำเข้า คุณภาพสุดพรีเมี่ยมจากหลากหลายประเทศ มาคู่กับไวน์รสเลิศอีก 1 แก้ว ในราคาเพียง 500 บาท++

ไม่ว่าคุณจะเป็นคนรักชีส หรือนักดื่มไวน์ตัวยง เราก็ขอเชิญชวนให้มาดื่มด่ำคืนอันสุดแสนพิเศษที่คุณจะได้อิ่มเอมกับไวน์และชีสบุฟเฟ่ต์ ในวันพฤหัสที่ 30 ส.ค.นี้ ที่อมาญา ฟู้ด แกลเลอรี่ เวลา 18.00 – 20.00 น.

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และสำรองที่นั่งได้ที่ อมาญา ฟู้ด แกลเลอรี่ โรงแรมอมารี วอเตอร์เกท กรุงเทพฯ โทร 02 653 9000 ต่อ 355 หรือ 356 อีเมล amaya.watergate@amari.com

Curds are the Way Fine Cheese & Wine Buffet at Amaya Food Gallery

Amaya Food Gallery invites you to enjoy this exquisitely curated selection of legacy-grade cheeses from Europe. Embark on this tour of Europe’s centuries-old cheese-making heritage with varieties like Saint Nectaire, Comte 36 months, Raclette, Fourme D’ambert, Crottib de Cavignol from France, along with Swiss Appenzeller, English Stilton and Spain’s renowned Manchego… plus many more.

Available on the last Thursday of each month from 18:00 to 20:00 hrs with 3 packages available
– For the Love of Life
Unlimited cheese buffet + wine (white, rosé or red): THB 1,000++ / 2 hours

– For the Love of Cheese
Unlimited cheese buffet only: THB 700++ / 2 hours

– The Quicky
1 cheese plate + 1 glass of house wine: THB 500++

Join us for these lovingly aged flavours on Thursday 30 August 2018 from 18:00 to 20:00 at Amaya Food Gallery, Amari Watergate Bangkok.

For more information or reservations, please contact Amari Watergate at +66 (0) 2653 9000 ext. 355 or email amaya.watergate@amari.com