

ค่าคืนสุดพิเศษกับเชลเบรดีเชฟกันน์ สรวิต ที่สการ์เล็ต ไวน์ บาร์ แอนด์ เรสเตอรัรนท์



(กรุงเทพฯ ตุลาคม 2562) – ห้องอาหารสการ์เล็ต ไวน์ บาร์ แอนด์ เรสเตอรัรนท์ (Scarlett Wine Bar & Restaurant) ชวนคุณมาเปิดประสบการณ์ใหม่ในค่าคืนสุดพิเศษที่ได้สุดยอดเชลเบรดีเชฟมากความสามารถอย่าง เชฟกันน์ ร่วมมือกับเชฟใหญ่ประจำห้องอาหาร เชฟซิลแวง รัวเยร์ มารังสรรค์เมนูอาหารฝรั่งเศสอันเป็นเอกลักษณ์ ตามสไตล์เชฟกันน์และสการ์เล็ตจนเป็น เซทดินเนอร์เมนู 5-คอร์ส เพียง 2 คีนเท่านั้น ในวันที่ 29 และ 30 ตุลาคม 2562 นี้!

สรวิต แสงวณิช หรือเชฟกันน์ ที่คุ้นหูค่าดาคนนี้เป็นหนึ่งในผู้เข้าร่วมแข่งขันรายการ The Face Men รายการเรียลิตีค้นหาสุดยอดนายแบบเมื่อหลายปีก่อน ด้วยคาแรคเตอร์ที่โดดเด่นชัดเจนทำให้เขาค่อนข้างเป็นที่รู้จักอย่างมาก บวกกับงานแฟชั่นโชว์ที่เขาเคยร่วมตั้งแต่ก่อนเข้ารายการ The Face Men ด้วยการเป็นนายแบบชาประจำของ Seoul Fashion Week ที่มีต้นสังกัดอยู่ที่ประเทศเกาหลี ทว่าความจริงแล้วสิ่งที่เขาหลงใหลกลับไม่ใช่เส้นทางสายแฟชั่น แต่เป็นการทำอาหารหรือเชฟนั่นเอง ซึ่งเขายังเป็นเชฟอาหารตะวันตกหนึ่งในผู้แข่งขันรายการ Top Chef Thailand Season 2 รายการค้นหาสุดยอดเชฟที่ดุเดือดและเข็ดแฉอนที่สุตของประเทศไทยอีกด้วย

เชฟกันน์ เป็นเชฟหนุ่มที่ทำงานในครัวของร้านอาหารระดับมิชลินมาตั้งแต่อายุ 15 ปี มีประสบการณ์ในร้านอาหารที่ นิวยอร์ก บาร์-เชโลนา นาปา วิลเลี่ย และซานฟรานซิสโก โดยที่เขาไม่เคยเข้าเรียนโรงเรียนสอนทำอาหารจริงจังมา

ก่อน ซึ่งครั้งนี้เชฟกันน์จะกลับมารังสรรค์เมนูอาหารตะวันตกผสมผสานเอเชียสไตล์เขาแต่แฝงไปด้วยความเป็นฝรั่งเศส ตามฉบับดีเอ็นเอของร้านสการ์เล็ทเข้าด้วยกัน ให้ออกมาเป็นสุดยอดเซทดินเนอร์เมนู 5-คอร์ส

เริ่มด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยอย่าง Beets Tartare บีทรูทและพิสตาคิโอสไตล์ทาร์ทาร์ คลุกเคล้าด้วยชีสแซ็งต์มอร์ก่อน จะเสิร์ฟบนขนมปังบาเกต ต่อที่ Alaskan King Crab ขาปูอลาสก้ากับไข่เค็ม เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งเขียวที่นำไปกริลล์ ข้าวหอมนิล และซอสฮอลแลนเดสผสมตะไคร้ และ Duck Raviolo ราวิโอลียัดไส้เป็ดงวงพี เสิร์ฟคู่หนังเป็ดบาง กรอบแบบครีมเบิ้ล และซूपใส ตามด้วยเมนูไฮไลท์จานหลัก ที่มีให้เลือกระหว่าง Australian Dry-Aged Tenderloin สเต็กเนื้อวากิวส่วนเทนเดอร์ลอยด์จากประเทศออสเตรเลีย ทานคู่กับหัวไชเท้าที่นำไปตุ๋นกับผงดาชิ หรือปลาแห้งญี่ปุ่น ถั่วลิ้นเต่า และซุสด้วยซอสขิงย่าง และ Miso Snow Fish ปลาหิมะหมักด้วยมิโสะ เข้ากันได้ดี กับปูเรที่ทำจากหัวหอมและหอมแดง และราดซอสน้ำมะเขือเทศ ปิดท้ายกันที่เมนูของหวาน Le Chocolat ช็อคโกแลตคานาชเค้ก เสิร์ฟพร้อมมะกอกครีมเบิ้ล เลมอนเคิร์ด และเจลาโต้ครีมเปรี้ยว โดยอาหารมื้อพิเศษนี้จะมีเพียง 2 คีนเท่านั้น ในวันอังคารที่ 29 และ วันพุธที่ 30 ตุลาคม ในราคาท่านละ 2,800++ บาท และเพิ่มอีกเพียง 1,000++ บาท สำหรับการรับประทานจับคู่กับไวน์ (จำกัดที่นั่งเพียง 70 ท่านต่อวัน เท่านั้น)

ห้องอาหารสการ์เล็ทตั้งอยู่บนชั้น 37 ของโรงแรมพูลแมน จี สีลม เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่เวลา 17.00 – 01.00 น. สำรองที่นั่ง หรือขอเมนูเพิ่มเติม โทร 096 8607990 อีเมล scarlettbkk@randblab.com เฟซบุ๊ก www.facebook.com/Scarlettwinebarbangkok หรือไลน์ @scarlettbkk