

# งานเลี้ยงต้อนรับ



กรุงเทพฯ เมื่อเร็ว ๆ นี้ – นูรินทร์ นาคเจริญ (ที่ 4 จากซ้าย แถวที่ 2) ประธานเครือข่ายวิชาวาลดี, เจ้าภาพจัดงานเลี้ยงอาหารค่ำแก่ อนุรักษ์ณ์ กฤษณามระ (ที่ 3 จากซ้าย แถวแรก) อธิบดีกรมพิธีการทูต กระทรวงการต่างประเทศ พร้อมด้วย ภริยา เปரியทพิพย์ กฤษณามระ (ที่ 4 จากซ้าย แถวแรก) โดยมีเอกอัครราชทูตประเทศต่าง ๆ และแขกผู้มีเกียรติเข้าร่วมงาน ได้แก่ ปีเตอร์ ยาคอป (ที่ 2 จากขวา แถวแรก) เอกอัครราชทูตฮังการีประจำประเทศไทย และ คริสตินา ซาโบ (ที่ 3 จากขวา แถวที่ 2) ภริยา, เฟรนนโด กีโรส (ที่ 1 จากซ้าย แถวแรก) เอกอัครราชทูตเปรูประจำประเทศไทย และ ฆิเมนา ริโอส (ที่ 3 จากซ้าย แถวที่ 2) ภริยา, คริสเตียน เรเรน (ที่ 1 จากขวา แถวแรก) เอกอัครราชทูตชิลีประจำประเทศไทย, โดนิกา พอดตี (ที่ 2 จากซ้าย แถวแรก) เอกอัครราชทูตแคนาดาประจำประเทศไทย, หม่อมหลวง ปรียพรรณ ศรีธวัช (ที่ 2 จากซ้าย แถวที่ 2) กงสุลกิตติมศักดิ์สาธารณรัฐเปรูประจำจังหวัดเชียงใหม่, และ ศาสตราจารย์พิเศษ พิริยะ ไกรฤกษ์ (ที่ 4 จากขวา แถวที่ 2) ณ ห้องอาหารแอมม บายฌอง-มิเชล โลรองต์ ณ โรงแรมยู สาทร์ กรุงเทพฯ

###

แถวแรก (จากซ้าย)

- เฟรนนโด กีโรส, เอกอัครราชทูตเปรูประจำประเทศไทย
- โดนิกา พอดตี, เอกอัครราชทูตแคนาดาประจำประเทศไทย
- อนุรักษ์ณ์ กฤษณามระ, อธิบดีกรมพิธีการทูต กระทรวงการต่างประเทศ
- เปரியทพิพย์ กฤษณามระ
- ปีเตอร์ ยาคอป, เอกอัครราชทูตฮังการีประจำประเทศไทย
- คริสเตียน เรเรน, เอกอัครราชทูตชิลีประจำประเทศไทย

แถวสอง (จากซ้าย)

- มาร์คัส ชไนเดอร์, ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมยู สาทร์ กรุงเทพฯ
- หม่อมหลวง ปรียพรรณ ศรีธวัช, กงสุลกิตติมศักดิ์สาธารณรัฐเปรูประจำจังหวัดเชียงใหม่
- ฆิเมนา ริโอส, ภริยาเอกอัครราชทูตเปรูประจำประเทศไทย
- นูรินทร์ นาคเจริญ, ประธานเครือข่ายวิชาวาลดี
- โจเซฟ เฮนรี่, ประธานกรรมการบริหาร บริษัท วิชาวาลดี ซีเอ็นเอส จำกัด
- ศาสตราจารย์พิเศษ พิริยะ ไกรฤกษ์
- คริสตินา ซาโบ, ภริยาเอกอัครราชทูตฮังการีประจำประเทศไทย

- มารีน โลรองด์, ผู้จัดการห้องอาหารแฉม
- เอเมอริโก ดีโต เซสติ, หัวหน้าพ่อครัวห้องอาหารแฉม

เกี่ยวกับ ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์

ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารชั้นหรูซึ่งเป็นที่ยอมรับในหมู่นักชิมระดับสูงของกรุงเทพฯ และเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการสัมผัสกับรสชาติของเมนูชั้นเลิศภายในห้องอาหารชั้นนำใจกลางเมือง ก่อตั้งโดย ฌอง-มิเชล โลรองด์ สุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และควบคุมคุณภาพอาหารโดยเชฟเอเมอริโก เซสติ ซึ่งผ่านการฝึกฝนอย่างเข้มงวดโดยตรงจากเชฟฌอง-มิเชล โลรองด์ และเชฟชั้นนำระดับโลกอีกหลายคน ห้องอาหารแฉมนำเสนอประสบการณ์ใหม่แห่งบริการมื้ออาหารฝรั่งเศสในรูปแบบที่ทันสมัย หากยังคงรสชาติชั้นเลิศดั้งเดิมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยบริการเป็นเลิศนับตั้งแต่ก้าวแรกที่แขกมาเยือนกับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากมารีน โลรองด์ ผู้จัดการ และบุตรสาวของ ฌอง-มิเชล โลรองด์ เมื่อเข้าสู่ภายในห้องอาหาร ผู้มาเยือนจะสัมผัสได้ถึง การตกแต่งที่สวยงามในสไตล์ “Upside Down” เพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศแห่งมื้ออาหารที่แปลกใหม่ อย่างที่ไม่เคยสัมผัสจากที่ใดมาก่อน ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ เป็นร้านอาหารโดย ฌอง-มิเชล โลรองด์ แห่งแรกในเอเชีย มุ่งเน้นการนำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่เป็นเลิศและน่าประทับใจเพื่อนักชิมตัวจริง เปิดบริการทุกวัน (ยกเว้นวันอังคาร) 2 ช่วงเวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. พร้อมทั้งยังมีบริการอาหารมื้อสายทุกวัน

อาชีพสุดท้ายของเดือนในเวลา 12.00 – 15.00 น. โดยสามารถติดต่อสำรองโต๊ะได้ที่ โทรศัพท์ 02 119 4899 หรือ อีเมล [reserve@jaime-bangkok.com](mailto:reserve@jaime-bangkok.com)