

ฉลองครบรอบ 10 ปี ไวน์ไทยระดับพรีเมียม “มอนซูน แวลลีย์” ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ เชิญ “เชฟบิล” ราชานแห่งหอยนางรม ร่วมรังสรรค์เมนูสุดพิเศษ



ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ ไร่่องุ่นแห่งแรก และแห่งเดียวของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชวนท่านร่วมเฉลิมฉลอง ครบรอบ 10 ปีของไวน์ไทยคุณภาพเยี่ยม “มอนซูน แวลลีย์” โดยจะนำทุกท่านมาร่วมสัมผัสรสชาติอาหารรสเลิศจากฝีมือของ 10 สุดยอดเชฟ ที่ให้เกียรติมาร่วมรังสรรค์เมนูพิเศษเพื่อท่านคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์อันเลิศรสตั้งแต่เดือนกันยายนปีที่แล้ว สำหรับโปรแกรมพิเศษของเดือนตุลาคมนี้ ทุกท่านจะได้ลิ้มรสเมนูอาหารสุดพิเศษจาก **เชฟบิล มารีนเนลลี (Bill Marinelli)** เชฟชื่อดังจาก **ดิ ออยส์เตอร์ บาร์ กรุงเทพฯ** ซึ่งถือเป็นเชฟ คนที่ 9 ที่จะมาเยี่ยมเยือนไร่่องุ่นฯ เพื่อร่วมรังสรรค์เมนูอาหารสุดพิเศษกับการเฉลิมฉลองฯ นี้ **ในคืนวันศุกร์ที่ 25 ถึง ช่วงบ่ายของวันเสาร์ที่ 26 ตุลาคม 2556 นี้**



เริ่มกิจกรรมด้วยคำคืนสุดพิเศษกับไวน์ดินเนอร์ ซึ่งจะจัดขึ้นคืน วันศุกร์ที่ 25 ตุลาคม 2556 ทุกท่านจะได้ลิ้มรสอาหารจากฝีมือของเชฟบิล เจ้าของฉายา “ราชาแห่งหอยนางรม” ผู้ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในการรังสรรค์เมนูอาหารที่ใช้หอยนางรมได้อย่างยอดเยี่ยมที่ผสมผสานรสชาติของอาหารซีฟู้ดได้อย่างลงตัวโดยทุกเมนูจะเสิร์ฟเข้าคู่กับไวน์ไทยคุณภาพเยี่ยม “มอนซูน แวลลีย์” สำหรับเมนูอาหารที่เชฟจะนำทุกท่านไปสัมผัสประสบการณ์ที่แสนประทับใจ มีทั้งสิ้น 5 คอร์ส ประกอบด้วย อาหารจานแรก หอยนางรมนำเข้าจากต่างประเทศ หอยนางรมโอลิมเปีย หอยนางรมคูมาโมโต หอยนางรมบลูพอยท์ ตามมาด้วยจานที่สอง ชูชันกุ้งล็อบสเตอร์ จานต่อไปคือ พาสต้าสาหร่ายเกลียวทองในซอสกระเทียม เสิร์ฟพร้อมโอโน โอโก้ เสิร์ฟต่อด้วยอาหารจานหลัก ปลาแซลมอนอลาสก้าสายพันธุ์ King เสิร์ฟพร้อมกับถั่วขาว พริกไทย และมะกอก ปิดท้ายด้วยของหวานเป็นคอร์สสุดท้าย เค้กช็อกโกแลตฟอนแตนท์ กับไอศกรีมวานิลลา

สนนราคาสำหรับแพ็คเกจสุดพิเศษนี้เพียง 2,200 บาทต่อท่าน และพิเศษสำหรับสมาชิกราคาเพียง 2,000 บาทต่อท่าน จำกัดเพียง 50 ที่เท่านั้น!!!

นอกจากนั้น เชฟบิล ยังเตรียม**เซ็ทเมนูอาหารกลางวันมื้อพิเศษ*** ในวันเสาร์ที่ 26 ตุลาคม 2556 ตั้งแต่เวลา **11.00 – 15.30 น.** ด้วยคอร์สอาหาร 3 เมนูนำรับประทาน ประกอบด้วย อาหารจานแรกชูชันกุ้งล็อบสเตอร์ ที่เสิร์ฟมาพร้อมกับสลัดมะเขือเทศ กับนาสลัดสโม่คมารีนเรนซ์ ตามมาด้วยอาหารจานหลัก ปลาแซลมอน อลาสก้าสาย

พันธุ์ King เสิร์ฟพร้อมกับถั่วขาว พริกไทย และมะกอก และปิดท้ายด้วยของหวานอย่างโยเกิร์ตผลไม้

โดยราคาสำหรับเซ็ตเมนูอาหารกลางวันสนนราคาเพียง 690 บาทต่อท่าน (ไม่รวมไวน์) และ 1,200 บาท (รวมไวน์) ซึ่งจำกัดเพียง 50 ที่ เช่นกัน

* สำหรับการสำรองที่นั่งล่วงหน้าเท่านั้น *

อย่าพลาด...มาร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการเฉลิมฉลองในโอกาสสุดพิเศษนี้ไปพร้อมกับเรา !!!

ผู้ที่สนใจต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และสำรองที่นั่งได้ที่ไร่ทุ่งนหัวหินฮิลล์ โทร 081-7018874-5,

081-701-0222 หรือเยี่ยมชม www.huahinhills.com และร่วมเป็นแฟนของไร่ทุ่งนหัวหินฮิลล์ได้ใน Facebook ที่ www.facebook.com/huahinhills พร้อมติดตามความเคลื่อนไหวทาง instagram ได้ที่ @siam_winery