

ฉลองช่วงเวลาสุดพิเศษในวันแห่งความรัก 2020 ด้วยเมนูอาหารค่ำรสเลิศจาก แบล็ค ทรัฟเฟิล ณ อา คีรา แบค โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีน ส์ปาร์ค



ฉลองช่วงเวลาสุดพิเศษในวันแห่งความรัก 2020
ด้วยเมนูอาหารค่ำรสเลิศจาก แบล็ค ทรัฟเฟิล
ณ อาคีรา แบค โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค

กรุงเทพมหานคร, ประเทศไทย, วันที่ 9 มกราคม 2563 – มาเติมความหวานในวันแห่งความรักด้วยดินเนอร์สุด
เอ็กซ์คลูซีฟจากวินเทอร์ แบล็ค ทรัฟเฟิล โดยทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญการผสมผสานเมนูตะวันตกและตะวันออก จนได้
เป็นเมนูอาหารญี่ปุ่นที่มีเอกลักษณ์ ร่วมสมัย และรสชาติที่ไม่เหมือนใคร ณ ห้องอาหารญี่ปุ่นสุดโมเดิร์น อาคีรา แบค
เรสเตอร์รองท์ แอนด์ บาร์ โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค ในค่ำคืนวันแห่งความรัก 14 กุมภาพันธ์ 2
563 เท่านั้น

อาคีรา แบค เรสเตอร์รองท์ แอนด์ บาร์ (Akira Back Restaurant and Bar) ห้องอาหารชั้น 37 ของโรงแรมแบงค็อก
แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพพรีเมียม “เห็ดทรัฟเฟิลดำ” (Winter Black Truffle) มาเป็น

วัตถุดิบหลักในการรังสรรค์เมนูรสเลิศ ผสานความอร่อยสไตล์ญี่ปุ่น และเกาหลีเข้ากับวัฒนธรรมอาหารแบบสากล อื่นๆ เพื่อเติมเต็มความสุขให้กับทุกคู่รัก ที่กำลังสรรหาदिนเนอร์มื้อพิเศษในวันวาเลนไทน์ 2563 และนอกจากนี้ทางร้านยังเตรียมเซตเมนูสำหรับผู้ที่รับประทานมังสวิรัตไว้ให้เลือกลิ้มลองอีกด้วย

สำหรับเซตเมนูพิเศษในวันแห่งความรักนี้ เริ่มเรียกน้ำย่อยด้วย ครัสตาเซียน ทาร์เฟิล บอมบ์ (Crustacean Truffle Bomb) ทอดมันกุ้งสูตรเฉพาะผสมเห็ดทาร์เฟิลดำทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมกับเยลลี่ต้นหอมและสาหร่ายทะเลอบ ตามมาด้วย ทาร์ทาร์ปลาทูน่าบลูฟิน (Bluefin Tuna Tartare) เป็นทาร์ทาร์เนื้อปลาทูน่าสด ผสมกับเห็ดทาร์เฟิลดำ ซอสครีมพอนสีแบบเผ็ด และต้นหอม ต่อด้วยเมนูหลัก ปลาอะพงอันดามัน (Andaman Sea Bass) เสิร์ฟคู่เห็ดทาร์เฟิล กระจ่างมบด และซอสส้มยูซุ ไว้เป็นจานหลักแบบไขมันน้อย ต่อด้วยเนื้อหมูไอบีเรียนย่าง (Grilled Iberico Pork Pluma) หมูสายพันธุ์ดี จากคาบสมุทรไอบีเรีย โดยเลือกเนื้อส่วนช่วงหัวไหล่ไปย่างแบบบูลโกกิสสไตล์เกาหลี เสิร์ฟคู่สลัดเห็ดทาร์เฟิล และซอสทาร์เฟิลบอร์โดเดอเลส ก่อนปิดท้ายด้วยของหวาน บาบ่า อู รัม (Baba Au Rhum) ครีมเพสตรอสวานิลลา เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมทาร์เฟิล อีมเอมทั้งเซตในราคาท่านละ 3,500++ บาท

สำหรับเซตเมนูอาหารมังสวิรัต อาคีรา แบคได้เตรียม ทาร์เฟิล บอมบ์ (Truffle Bomb) ทอดมันเห็ดทาร์เฟิลสไลด์ ตามด้วยซุปผักทองญี่ปุ่นคาโบฉะ (Kabocha Soup) ใส่เห็ดทาร์เฟิลดำ แครอทอบน้ำผึ้ง และต้นหอม จากนั้นเข้าสู่จานหลักอย่าง ริซอตโตดอกกะหล่ำ (Cauliflower Risotto) เพิ่มรสชาติด้วยเห็ดทรัฟเฟิล น้ำมันทาร์เฟิลขาว และบร็อคโคลี่กรอบ และตามด้วยรากบัวย่างบูลโกกิ (Grilled Lotus Root Bulgogi) สไตล์เกาหลี เสิร์ฟพร้อมเห็ดทาร์เฟิลดำสไลด์ และวุ้นเส้นเกาหลีผัด จบมื้ออร่อยด้วย บาบ่า อู รัม (Baba Au Rhum) ในราคาท่านละ 2,800++ บาท

ทั้งนี้อาคีรา แบค ยังมีบริการไวน์แพร์ริงสำหรับวันพิเศษนี้ ในราคาท่านละ 1,850++ บาท หรือหากคู่รักมีความต้องการที่จะฉลองวาเลนไทน์อย่างเป็นทางการเป็นส่วนตัว ทางห้องอาหารมีแพคเกจพิเศษที่ให้คู่รักได้ลิ้มลองเซ็ทอาหารพร้อมแชมเปญ 1 ขวด ในห้องไพรเวทที่ให้ความเป็นส่วนตัวในราคา 11,000++ บาทสำหรับ 2 ท่าน สำหรับเด็กอายุต่ำกว่า 12 ปี สามารถสั่งอาหารแบบอะลาคาร์ตได้

ฉลองเทศกาลแห่งความรักและเฟลิดเฟลินไปกับอาหารสุดพิเศษได้ ณ อาคีรา แบค เรสเตอรองท์ แอนด์ บาร์ โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค ในคำคืนวันวาเลนไทน์ 14 กุมภาพันธ์ 2563 โดยทางร้านจะเปิดรับจองโต๊ะทั้งหมด 2 รอบ รอบแรกเริ่มเวลา 18.00 – 18.30 น. และรอบที่สองเริ่มเวลา 20.30 – 21.00 น. สำรองที่นั่งและสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาโทร. +66 (0) 2 059 5999 หรือทางอีเมล restaurant-reservations.bkkqp@marriott-hotels.com

หรือติดต่อเราผ่านช่องทางเหล่านี้

เว็บไซต์ www.bangkokmarriottmarquisqueenspark.com

เฟซบุ๊ก www.facebook.com/akirabackbkk/

อินสตาแกรม www.instagram.com/akirabackbkk/

หรือเพิ่มเราเป็นเพื่อนในไลน์ @akirabackandabar

เกี่ยวกับโรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค

โรงแรมขนาดใหญ่ที่สุดและเป็นโรงแรม แมริออท มาร์คีส์ แห่งแรกในเอเชียแปซิฟิก แบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนส์ปาร์ค (Bangkok Marriott Marquis Queen's Park) จึงกลายเป็นแลนด์มาร์คแห่งใหม่ ณ ใจกลางมหานครของไทย โดยนำเสนอ สิ่งอำนวยความสะดวกอย่างครบครัน ซึ่งรวมไปถึงห้องพัก และห้องสวีท 1,388 ห้อง กับพื้นที่ใช้สอย 5,000 ตารางเมตร ทั่วสถานที่จัดเลี้ยง และห้องประชุมสัมมนามากกว่า 37 แห่งของโรงแรมพร้อมด้วยห้องบอลรูมใหญ่ 3 ห้อง และยังมีพื้นที่ใช้สอย กลางแจ้งที่ไม่เหมือนใคร นอกจากนี้ยังนำเสนอด้วยสระว่ายน้ำภายนอกสองแห่ง ห้องควอน สปา (Quan Spa) กับหลากหลาย ห้องอาหาร และบาร์อีกมากมาย โดยตั้งอยู่ ณ ใจกลางเมือง บนถนนสุขุมวิท รายล้อมด้วยศูนย์กลางธุรกิจ และความบันเทิง โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ควีนส์ ปาร์ค จึงเหมาะที่จะเป็นตัวเลือกอันสมบูรณ์แบบ สำหรับเหล่านักเดินทางสู่เมืองอันเต็มเปี่ยมไปด้วยชีวิตชีวาและสีสันแห่งนี้

สื่อมวลชน กรุณาติดต่อ

รุ่งกมล กมลนิธิ (เกม)

ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์

+66 (0) 85 261 5665

rungkamol.k@marriotthotels.com

วราภัทร นิธิรุจิยานันท์ (แอน)

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์

+66 (0) 87 047 5383

warapat.n@marriotthotels.com