

ฉลองวันแห่งความรักแบบสุดพิเศษ ที่ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ กรุงเทพฯ และสาขาภูเก็ต



เฉลิมฉลองวันแห่งความรัก ณ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ โดยเชฟนุร่อ โชะมะณี สเต็ปเป้ กับเมนู 5 คอร์สสุดพิเศษร่วม
ปรุงแต่งความรัก “Aphrodisiac Thai Set Menu” ทั้งที่ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ กรุงเทพฯ และ ภูเก็ต

ที่ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ กรุงเทพฯ เสิร์ฟเมนูเรียกน้ำย่อยเพื่อความเผ็ดร้อนกระตุ้นความรัก ด้วย “ลาบปลาซาก”
โดยใช้ปลาซากจากอ่าวไทยและพืชผักสดจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และ ซุปสูตรพิเศษ “ซุปรังนก แปะก๊วย โสม
ตั้งกุก และเนื้อปู” โดยใช้โสมตั้งกุกจากดอยอ่างขาง อันเป็นที่รู้กันว่ามีสรรพคุณที่ดีต่อสาว ๆ ทุกคน ในส่วนของเมนู
จากหลัก พบเมนูกระตุ้นความเย้ายวนของความรัก เช่น “กุ้งเมารัก” กุ้งแม่น้ำสดใหม่ ปรุงรสในวิสกี้ และเติมรสจัด
จ้านด้วยพริกชี้หนูและกระชายดำเพิ่มความกระชุ่มกระชวยให้แก่ท่านชาย นอกจากนี้ยังมีเมนูพิเศษอื่น ๆ อย่างเช่น
ปลาหิมะทอดขมิ้น และข้าวขวัญพืชเบญจรงค์อีกด้วย

ในขณะที่ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ ภูเก็ต มีเมนูเผ็ดร้อนตำรับทางใต้ อย่าง “คั่วกั้งปลาซากกับอาโป้ง” ใช้ปลาซาก
สดใหม่จากอ่าวไทยผัดเผ็ดร้อนฉบับคั่วกั้งและเสิร์ฟพร้อม อาโป้ง ขนมพื้นเมืองท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต เหมาะอย่างยิ่ง
สำหรับเรียกน้ำย่อย ในส่วนเมนูจานหลักก็มีเมนูอย่าง “หมูสามชั้นตุ๋นเบียร์กับคะน้าสมุนไพรร” หมูสามชั้นตุ๋นจนเข้า
เนื้อในเบียร์แอบบีเลฟจากเบลเยียม (Belgian Abbey Leffe Brown Beer) และคะน้าผัดน้ำมันหอยสมุนไพรรสูตร
พิเศษ ทั้งยังมี เมนูอาหารยอดนิยมตลอดกาลอย่าง “ข้าวอบสับปะรด” อีกด้วย

เมนูอาหาร 5 คอร์ส เฉลิมฉลองวันแห่งความรัก “Aphrodisiac Thai Set Menu” ราคา 3,200 บาท++ และราคา
พิเศษ สำหรับสองท่าน เพียง 6,000 บาท++ สำหรับผู้ที่ชื่นชอบไวน์ สามารถเลือกทานแบบคู่กับ Wine Pairing ได้
ในราคา 9,000 บาท++ สำหรับสองท่าน

ทางภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ ร่วมเป็นพยานความรัก ในวันวาเลนไทน์ ด้วยของขวัญสุดพิเศษ สำหรับทุกคู่ที่มา
ฉลองวันแห่งความรักที่บลู เอเลเฟนทร์ ด้วย ตึกตาข้างคิวปิดอันเป็นสัญลักษณ์ของรักนิรันดร์ เพื่ออวยพรให้กับความ
รักของทุกท่านอีกด้วย

ที่ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ มีรายการอาหารมังสวิรัต พร้อมบริการแก่ทุกท่านอีกด้วย

รายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ ภัตตาคารบลู เอเลเฟนทร์ กรุงเทพฯ เบอร์ติดต่อ 02 673 9353-8 และ
สาขาภูเก็ต เบอร์ติดต่อ 076 354 355 หรือที่อีเมลล์ cooking.school@blueelephant.com