

ฉลอง 27 ปี ตำนานแห่งเสน่ห์อาหารจีน พบกับ ศิลปะการปรุงอาหารเมนูใหม่ชั้นเลิศ ณ ห้องอาหาร จีนหลินฟา โรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ



ตั้งแต่วันที่ ถึง สิ้นเดือนกันยายน 2561

นับตั้งแต่เริ่มเปิดกิจการในปี พ.ศ. 2535 ห้องอาหารจีนหลินฟาได้สร้างชื่อเสียงเรื่องความเป็นเลิศและความคิดสร้างสรรค์ด้านศิลปะการปรุงอาหารจีนรสชาติที่เป็นเลิศและบรรยากาศอันหรูหราได้กลายเป็นสัญลักษณ์ที่ดึงดูดแขกทุกมุมทั่วกรุงเทพฯให้เข้ามาใช้บริการนับตั้งแต่ราชวงศ์ นักการเมือง ข้าราชการชั้นสูง ผู้มีชื่อเสียงในวงสังคม รวมถึงนักกินนักดื่มทั้งหลายมากกว่า 27 ปี

“หลินฟา” จัดเป็นห้องอาหารจีนที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ เนื่องจากเคยได้รับรางวัลต่างๆ มากมายหลายปีซ้อนติดต่อกัน ไม่ว่าจะเป็นรางวัลห้องอาหารจีนยอดเยี่ยมแห่งปี 2549 หรือ จากนิตยสาร Thailand Tattler ตลอด 12 ปีซ้อน อีกทั้งได้รับเลือกเป็นหนึ่งในห้องอาหาร สำหรับ “หนังสือแนะนำการกิน-ท่องเที่ยวในกรุงเทพฯ” ของแบรนดัดจ์อย่าง ‘หลุยส์ วิตตอง’ ความสำเร็จต่างๆ ที่เกิดขึ้นจึงไม่อาจปฏิเสธได้ว่ามาจากความพยายามในอันที่จะรักษาคุณภาพแห่งความเป็นเลิศของอาหารจีน ด้วยศิลปะการปรุงอาหารชั้นสูงเพื่อคงคุณค่ารสชาติดั้งเดิมแท้ๆ แบบอาหารในราชสำนัก

ตลอดเดือนสิงหาคม และเดือนกันยายนนี้ เชฟมือเยี่ยมประจำห้องอาหารจีนหลินฟาของเรา ขอเสนอเมนูใหม่ฉลองครบรอบ 27 ปี ของห้องอาหารฯ ด้วยเมนูอันแสนพิถีพิถัน ในชื่อ “Lin-Fa 27th Anniversary Dégustation Menu” อาทิ เสี่ยวหลงเป่าไส้ซี่ฟูดเสิร์ฟคู่กับสลัดกุ้งมังกร ทานคู่กับไวน์ Joseph Mellot, Chateau De la Jouselinere, France - 2010 / กระเพาะปลาแห้งน้ำแดง / หอยนางรมย่างซอสเต้าซี่ ทานคู่กับไวน์ TAHUNA Chardonnay, Hawke’s Bay, New Zealand - 2014 / น่องเป็ดซอสมะม่วง ทานคู่กับไวน์ Cono Sur Bicicleta, Pinot Noir, Chile - 2016 / ทาร์ตเป่าฮือเสิร์ฟคู่กับซูปไสฝืนโก้ / เนื้อวากิวหรือปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ ทานคู่กับไวน์ SILENI Syrah, Hawke’s Bay, New Zealand - 2013 / มะเขือม่วงยัดไส้กุ้ง / บะหมี่แห้งเนื้อปู / ลิ่นจี เซอร์เบท / โอวหนี่แปะก๊วย ด้วยราคาเซ็ทเมนูละ 2500++ ต่อท่าน (ไม่รวมไวน์) หากดื่มคู่กับไวน์ เพิ่มอีกเพียง 999++ ต่อท่าน

สำรองที่นั่ง หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ 02 247 0123 ต่อ 1820 – 1821 หรือ www.thesukosol.com และ <https://www.facebook.com/myLinFa>