

# ชวนดินเนอร์กับเชฟเคน



โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ขอเชิญชวนทุกท่านร่วมดื่มด่ำกับมื้อค่ำสุดพิเศษ รังสรรค์เมนูแบบ เอ็กซ์คลูซีฟในสไตล์ Contemporary Thai โดยฝีมือ “เชฟเคน” วัชรวีร์ วิเสทโกชนาทิพย์ เชฟชื่อดังระดับประเทศ ที่มีประสบการณ์ในการปรุงอาหารระดับโลกมาแล้วมากกว่า 30 ปี การันตีด้วยรางวัล Master Chef Thailand คนแรกของประเทศไทย โดยคำชื่นชมพิเศษนี้ เชฟจะรังสรรค์ 6 คอร์สเมนู อาทิ หอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟกับอโวคาโดที่ฟูตซอสและสลัด, ซีโครกแกะย่างกับเนื้อวากิวราดซอสมัสมั่น และอีกหลายเมนูจานหลัก รวมถึงของหวาน เสิร์ฟพร้อมไวน์ชั้นเลิศ

เคล็ดลับความอร่อยในรูปแบบของเชฟเคน นอกจากจะใส่ใจในรายละเอียดอย่างลึกซึ้ง พิถีพิถันในทุกขั้นตอน รวมถึงการคัดสรรวัตถุดิบระดับพรีเมียมแล้ว ยังโดดเด่นเรื่องการปรุงรสที่กลมกล่อม เน้นความหอมในทุกส่วนประกอบ เพื่อให้ได้รสสัมผัสของอาหาร และดื่มด่ำไปกับทุกคำในแต่ละเมนู

โรงแรมอินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท พร้อมให้คุณได้มาสัมผัส กับสุดยอดความอร่อยรวมทั้งศาสตร์และศิลป์ของการปรุงอาหารจากเชฟเคน วัชรวีร์ วิเสทโกชนาทิพย์ พร้อมเปิดประสบการณ์ความสุขรูปแบบใหม่เต็มอิ่มกับการลิ้มรสสุดยอดอาหารมื้อค่ำ 6 คอร์ส กับไวน์ แพร่ริง ในวันที่ 2 มิถุนายน 2561 ตั้งแต่เวลา 18.00-22.00 น. ณ ห้องอาหารเลอ โคลเนี่ยล อินเตอร์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ในราคา 5,999 บาทสุทธิต่อท่าน สำรองที่นั่งได้แล้วตั้งแต่วันที่โทร.032-616999