ซินยอร์ ซาสซี่ กรุงเทพฯ ขอเชิญพบกับเชฟฝีมือดีจากกรุงลอนดอน พร้อมเพลิดเพลินกับสุดยอดเมนูซี่โครงแกะรสเลิศ

ตลอดเดือนเมษายนศกนี้ **ซินยอร์ ซาสซี่** *กรุงเทพฯ (***Signor Sassi** *Bangkok)* สุดยอดร้านอาหารอิตาเลียนระดับห้าดาวจากกรุงลอนดอน ขอเชิญท่านมาลิ้มลองเมนูซี่โครงแกะนำเข้าจากประเทศออสเตรเลีย ซึ่งคัดสรรและปรุงแต่งรสชาติให้ชิมหลากหลายเมนู โดย เอ็กเซคคิวทีฟเชฟ มร. ฟิลิปโป พากานี่ เชฟผู้มากด้วยประสบการณ์ทางด้านอาหารจากสาขาในกรุงลอนดอน

เชฟฟิลิปโป พากานี่ ใฝ่ฝันที่จะเป็นพ่อครัวตั้งแต่วัยเยาว์ เกิดในเมืองเล็ก ๆ ใกล้กับเมืองเวนิสในประเทศอิตาลี เชฟฟิลิปโป ไม่เคยเข้ารับการฝึกอบรมให้เป็นพ่อครัวอาชีพจากโรงเรียนสอนทำอาหาร แต่เขาได้เรียนรู้จากพ่อแม่และบรรพบุรุษที่ล้วนแต่เป็นสุดยอดเชฟตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ด้วยความสามารถและพรสวรรค์เฉพาะตัว เชฟฟิลิปโปสามารถทำอาหารครบครอส์ด้วยวัยเพียง 6 ขวบ โดยได้เริ่มชีวิตการทำงานเป็นพ่อครัวในร้านอาหารและโรงแรมสุดหรูในประเทศอิตาลี จากการเป็นเด็กฝึกหัดและไต่เต้าจนได้เป็นเอ็กเซคคิวทีฟเชฟในปัจจุบัน

ด้วยฝีมือการทำอาหารที่โดดเด่น และไอเดียที่สร้างสรรค์ที่ไม่เหมือนใคร ในปลายปี ค.ศ. 2008 ผู้บริหารของกลุ่มพัฒนาธุรกิจทางด้านร้านอาหารอิตาเลียนในประเทศอังกฤษ San Carlo Restaurant Group ได้ชักชวนในมาร่วมงานกับกลุ่มบริษัทในตำแหน่ง Group’s Executive Development Chef โดยมีหน้าที่รับผิดชอบในการพัฒนารสชาติอาหารในเมนู และสร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ ๆ ให้กับร้านอาหารในเครือ ด้วยวัยเพียง 39 ปีและในระยะเวลาทำงานให้กับกลุ่ม San Carlo มากว่า 5 ปี เชฟฟิลิปโปได้ช่วยพัฒนาเปิดร้านอาหารมากว่า 5 แห่ง ทั้งในประเทศอังกฤษและต่างประเทศ ซึ่งด้วยถึงสาขาในกรุงเทพฯอีกด้วย

โดยการที่รับแต่งตั้งเอ็กเซคคิวทีฟเชฟประจำสาขากรุงเทพฯนั้น เชฟฟิลิปโปมีหน้าที่รับผิดชอบที่มากและท้าทายกว่าเดิม ไม่ว่าจะเป็นการคงรูปลักษณ์และรสชาติความอร่อยของอาหารทุกเมนูให้เหมือนกับร้านต้นแบบในกรุงลอนดอน และคิดค้นเมนูใหม่ ๆ ในโอกาสพิเศษและเทศกาลสำคัญต่าง ๆ สำหรับเชฟฟิลิปโปนั้น การทำอาหารมันอยู่ในสายเลือด และเค้าไม่เคยคิดจะอะไรอย่างอื่นนอกเหนือจากการทำอาหาร

ตั้งแต่วันนี้จนถึงวันที่ 30 เมษายน ศกนี้ เชฟฟิลิปโปพร้อมทีมนักปรุงมืออาชีพเตรียมต้อนรับผู้หลงใหลในเนื้อแกะด้วย 4 เมนูเด็ด และหาชิมได้ที่ **ซินยอร์ ซาสซี่** *กรุงเทพฯ* เท่านั้น ไม่ว่าจะเป็น **Abbachio Ligure** *ซี่โครงแกะนำเข้าจากออสเตรเลียปรุงรสด้วยสมุนไพรหลากชนิดและราดด้วยซ้อสไวน์แดง* **Lamb Milanese** *ซี่โครงแกะทอดกับพาร์มาซานชีสและไข่* **Lamb Noisettes Signor Sassi** *เนื้อแกะฟิเลย่างราดด้วยซ้อสเกรวี่* **Grilled Lamb on a Bed of Straw** *ซี่โครงแกะอบฟางเสิร์ฟพร้อมซ้อสเกรวี่* พิเศษในช่วงโปรโมชั่นนี้ ทุกท่านที่สั่งเมนูพิเศษดังกล่าวจะได้รับไวน์แดงรสนุ่มผลิตโดยโรงกลั่นเหล้าองุ่นที่มีชื่อเสียงในประเทศอิตาลี Beni di Bastasiolo ไปจิบฟรี ๆ 1 แก้ว พร้อมเพลิดเพลินไปกับบรรยากาศอันงดงามบนชั้น 37 ของโรงแรมอนันตรา กรุงเทพฯ สาทร และวิวทิวทัศน์กว้างถึง 180 องศา ของกรุงเทพฯประดับเป็นฉากหลัง

หากท่านเป็นผู้หนึ่งที่ชื่นชอบในอาหารอิตาลี่ที่คงรสชาติความอร่อยดั่งต้นตำหรับ **ซินยอร์ ซาสซี่** *กรุงเทพฯ* คืออีกหนึ่งร้านอาหารอิตาเลียนในดวงใจที่ไม่ควรพลาดเป็นอย่างยิ่ง

ตั้งอยู่บนชั้น 37 โรงแรมอนันตรา กรุงเทพฯ สาทร ถนนนราธิวาส-ราชนครินทร์ **ซินยอร์ ซาสซี่** *กรุงเทพฯ* เปิดให้บริการทุกวัน ทั้งมื้อกลางวัน (12.00-14.30 น.) และมื้อเย็น (18.00-23.00 น.) สามารถเดินทางเข้าออกได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถส่วนตัว หรือรถไฟฟ้า BTS (สถานี: *ช่องนนทรี*) หรือ รถเมล์ด่วนพิเศษ BRT (สถานี: *อาคารสงเคราะห์*) โทรสำรองโต๊ะในโอกาสพิเศษได้ที่เบอร์ (02) 210-9011, (02) 286-9688 หรือแวะชมเมนูได้ที่เว็บไซต์ www.signorsassi.co.uk หรือติดตามความเคลื่อนไหวของร้านได้ทางเฟสบุ๊ค www.facebook.com/signorsassibkk