

ดินเนอร์ริมชายหาดสุดพิเศษโดยเจอร์ราร์ด ซาเล่

เชฟมิชลินสตาร์ ณ อมารี โวค กระบี่ 15 สิงหาคมนี้

เท่านั้น!



อมารี โวค กระบี่ มีความยินดีที่จะได้ต้อนรับการมาเยือนของเชฟเจอร์ราร์ด ซาเล่ (Gérard Sallé) เชฟมิชลินสตาร์ชาวฝรั่งเศส ที่เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะผู้รังสรรค์เมนูอาหารให้กับห้องอาหารชั้นนำหลายแห่งในกรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส อาทิ ห้องอาหารเลอโดยอง (Ledoyen) ห้องอาหารฟูเกต์ (Fouquets) ห้องอาหารลา มาเร่ (La Mareé) และโรงแรมพลาซ่า แอททินี่ ปารีส โดยเชฟซาเล่จะนำประสบการณ์การปรุงอาหารชั้นเลิศมารังสรรค์ 4 เมนูพิเศษร่วมกับทีมงานเชฟจากห้องอาหารเบลลีนี้ นำโดยเชฟ อเล็กซานเดอร์ ทรูเบล (Alex Troublé) หัวหน้าฝ่ายบริหารครัวโรงแรมอมารี โวค กระบี่

เมนูพิเศษประกอบซิกเนเจอร์เมนูที่เชฟซาเล่ได้บรรจงรังสรรค์ขึ้นผนวกเข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่นจากกระบี่ที่สดใหม่ โดยมีเมนูที่เป็นไฮไลต์ได้แก่ Atlantic lobsters with seasonal local mango, tropical Sole fillet with green asparagus, beef tenderloin with braised aubergine and roasted local pineapple with vanilla

ในระหว่างเดินทางมาที่ประเทศไทย เชฟซาเล่จะเข้าร่วมงานเปิดตัวเมนูอาหารใหม่ที่เขามีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์ขึ้น ที่ห้องอาหารคาเฟ่ แคลร์ โรงแรมโอเรียนเต็ล เรสซิเดนซ์ กรุงเทพฯ และในฐานะที่เชฟซาเล่ดำรงตำแหน่งรองประธานสมาคม Maitres Cuisiniers de France สมาคมที่ตั้งขึ้นเพื่ออนุรักษ์และพัฒนาศิลปะการปรุงอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม เชฟซาเล่จะร่วมถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์การปรุงอาหารชั้นเลิศให้กับทีมเชฟจากโรงแรมอมารี โวค กระบี่และโอเรียนเต็ล เรสซิเดนซ์ กรุงเทพฯ

แพทริค แลนซ์เดรน ผู้จัดการใหญ่โรงแรมอมารี โวค กระบี่ กล่าวว่า “เชฟเจอร์ราร์ด ซาเล่และผมเคยร่วมงานกันเมื่อเราทำงานที่โรงแรม วองโดม ปารีส การเดินทางมาที่กระบี่และกรุงเทพฯ ของเชฟในครั้งนี้ นับเป็นโอกาสที่หายากที่เหล่านักชิมที่จะได้ลิ้มลองรสชาติอาหารในแบบท้องถิ่นที่บรรจงรังสรรค์ขึ้นในแบบฉบับของเชฟซาเล่ท่ามกลางบรรยากาศในสถานที่อันสวยงามของเราทั้งสองแห่ง ได้แก่ ริมชายหาดกระบี่และย่านสถานทูตในกรุงเทพฯ”

ดินเนอร์มื้อค่ำสุดพิเศษนี้จะจัดขึ้นที่ริมชายหาดของโรงแรมอมารี โวค กระบี่ ในคืนวันจันทร์ ที่ 15 สิงหาคม 2559 ตั้งแต่เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป ในราคา 2,500 บาท ต่อท่าน (ราคานี้ยังไม่รวมเครื่องดื่ม) ที่นั่งมีจำนวนจำกัด หาก

ต้องการสำรองที่นี้ สามารถติดต่อได้ที่ romain.gayrard@amari.com

###