

ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ มิชลิน ไกด์ ไตนิ่ง ซีรีส์ สำหรับ เบญจา ชิกเก้น

ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ มิชลิน ไกด์ ไตนิ่ง ซีรีส์ สำหรับ เบญจา ชิกเก้น
แบรนดล่ำสุดที่ร่วมสนับสนุน มิชลิน ไกด์ ประเทศไทยในปี 2019 นี้
เสิร์ฟ 3 เมนูจากวัตุดิบพรีเมียม “ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง”

มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ ได้จัดดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟขึ้นในงาน มิชลิน ไกด์ ไตนิ่ง ซีรีส์ ครั้งที่ 3 ณ ร้านอาหารเสน่ห์
จันทน์ โดยเบญจา ชิกเก้น ในฐานะหนึ่งในผู้สนับสนุนล่าสุดของ มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ 2019 ได้ถือโอกาสเชิญพันธมิตร
ทางการค้าและสื่อมวลชนเข้าร่วมงาน ภายใต้คอนเซ็ปต์ Authentic Thai meets Modern Fusion ร่วมลิ้มลอง
เมนูสุดพิเศษ รังสรรค์โดยเชฟระดับมิชลินสตาร์จากร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลินประจำปีนี้ เชฟบอย – ปิยะชาติ
พุทธวงษ์ จากร้านเสน่ห์จันทน์ ร่วมกับ เชฟ Lam Ming Kin ร้าน Longtail จากกรุงเทพฯ บินตรงมาเพื่อครีเอทเมนู
สุดเอ็กซ์คลูซีฟตามสไตล์ถนัดของตนเอง เพื่อมอบประสบการณ์ใหม่ ที่ดีที่สุด ในการลิ้มรสอาหารชั้นเลิศ โดยเสิร์ฟ 1
เมนูคานาเป้ และ 2 จานหลัก ที่เป็นเมนูไก่ จาก 5 คอร์สเมนู โดยเลือกใช้วัตถุดิบระดับพรีเมียม เบญจา ชิกเก้น ไก่
ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง ให้แขกระดับซูเปอร์วีไอพี ได้สัมผัสความหอม นุ่ม ฉ่ำ ก่อนใคร

ในรูปแบบชิตดาว์ดินเนอร์ ณ ร้านเสน่ห์จันทน์ (ร้านอาหารระดับ 1 ดาว มิชลิน) ในบริเวณ กลาสเฮ้าส์ แอท สินธร
ท่ามกลางแขกซูเปอร์วีไอพีที่เข้าร่วมงาน ก่อนเริ่มคอร์สอาหาร ต้อนรับแขกพิเศษ ด้วยเมนูไก่บาร์บีคิวซอสเปรี้ยว
หวาน ต้อนรับเสน่ห์จันทน์ ที่ปรุงจากเนื้อไก่เบญจา ชิกเก้น คัดสรรส่วน เนื้อสะโพก ที่มีความหอมเมื่อนำมาย่าง และ
ความฉ่ำของเนื้อไก่ ที่ผสมผสานกับรสชาติเปรี้ยวหวานของซอส อย่างลงตัว นอกจากนี้ยังมีเมนูไทยแท้ๆ อย่าง ปลา
แห้งแดงโม จากเสน่ห์จันทน์ และเมนูไข่หอยแครง ข้าวกรอบห่อสาหร่าย ราดซอสพอนซี ไบชิโระจาก Longtail จาก
นั้นเริ่มต้นเมนคอร์ส ด้วยเมนูไฮไลท์ ของงาน เป็นการร่วมรังสรรค์โดยเชฟทั้ง 2 ท่าน เพื่อให้เป็นเมนูสุดพิเศษใน
คำคตินี้ เมนูนี้จะเป็นการ ผสมผสานเสน่ห์ของอาหารตำรับไทยโบราณจากเชฟบอย เข้ากับ ความกลมกลืนของ
อาหารโมเดิร์นฟิวชั่น จากเชฟ Lam โดยประกอบด้วย ซอมาลี เสิร์ฟพร้อม ไก่สะเต๊ะ ตามด้วย ปลาติบคันปาลิ ใส่ส้ม
จี๊ด หอมแดง หัวบีท โรยหน้าด้วยผักชี ตามด้วยเมนคอร์สเมนูที่สอง คือ เกี้ยวดับห่านย่าง ข้าวโพดหวาน ซีส
Pecorino ใส่ใบมะกรูด และเมนูที่สาม สลัดผักหวานป่าหอยเชลล์ฮอกไกโด นอกจากนี้ ยังมีอีกเมนู คือ เมนูที่เชฟ
Lam ตั้งใจนำมาฝากกับเมนูไก่กรอบ ที่มีความพิเศษ คือ ความหอม นุ่ม ฉ่ำ ของเนื้อไก่ ที่เชฟปรุงอย่างพิถีพิถัน ข้าง
นอกกรอบหอม ข้างในนุ่ม ฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมกับ มันฝรั่งหวานไบเซอร์วิล ราดซอสพริก ก่อนปิดท้ายด้วยของหวานที่มี
เสน่ห์ของความเป็นไทยจากเสน่ห์จันทน์ กับเมนูขนมมัทศกอด
เชฟบอย ปิยะชาติ พุทธวงษ์ จากร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ ร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลิน กล่าวถึงเคล็ดลับในการ

สร้างสรรค์เมนูอาหารครั้งนี้ว่า “ผมมองว่า ส่วนสำคัญของอาหารไทย คือ วัตถุดิบ หลายๆครั้งเมนูที่ผมทำ จะต้องเลือกวัตถุดิบเฉพาะ และต้องมีคุณภาพ ให้รสชาติที่ดีที่สุดเท่าที่นั่น ที่เหลือคือ การถ่ายทอดรสชาติแบบต้นตำรับไทยโบราณ ซึ่งมีความประณีตเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอยู่แล้ว เพื่อให้ผู้ทาน ได้สัมผัสเสน่ห์ของความเป็นไทยในรสชาติ ตั้งแต่คำแรกที่ทานเข้าไป ส่วนการจัดจานเสิร์ฟสำหรับอาหารไทย ในแบบฉบับ ของร้านเสน่ห์จันทร์ ก็จะมี ความเรียบง่ายแต่ประณีตพิถีพิถัน และใส่ใจในทุกรายละเอียด”

ทางด้านเชฟ Lam Ming Kin จากร้าน Longtail ร้านระดับ 1 ดาวมิชลินจากไทเป กล่าวถึง เทคนิคสร้างสรรค์อาหาร พิวชนสมัยใหม่ ”อาหารของผมเป็นอาหารร่วมสมัยและผสมผสานสิ่งต่าง ๆ ไว้ด้วยกัน ผมไม่ยอมถูกจำกัดด้วยเทคนิค แบบใดแบบหนึ่ง สิ่งที่ผมนำเสนอให้ลูกค้าลิ้มลองก็คือสิ่งที่ผมอยากทาน เช่นกัน”

นับได้ว่าเป็นมือค่าสุดพิเศษ ที่เชฟทั้ง 2 ได้บรรจง ผสมผสานอาหารไทยแท้ดั้งเดิม และอาหารสไตล์ โมเดิร์นพิวชน ตามแบบฉบับที่พวกเขาถนัด ด้วยวัตถุดิบที่ดีเยี่ยม สำหรับนักลิ้มลองและแขกชูปเปอร์ไวโอพี งานนี้โดยแท้