

ถึงคราว “เชฟมอร์ตัน” จาก สระบัว บาย กิน กิน ร่วมรังสรรค์อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น ในโอกาสการ ฉลอง 10 ปี ไวน์ไทยคุณภาพ มอนซูน แวลลีย์ ณ ไร่ องุ่นหัวหินฮิลล์

สยาม ไวน์เอร์รี่ ชวนท่านร่วมเฉลิมฉลองครบรอบ 10 ปีของไวน์ไทยคุณภาพเยี่ยม “มอนซูน แวลลีย์” ณ ไร่องุ่นหัวหินฮิลล์ ไร่องุ่นแห่งแรกและแห่งเดียวของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยจะนำทุกท่านไปร่วมสัมผัสอาหารรสเลิศจากฝีมือของ 10 สุดยอดเชฟ ที่ให้เกียรติมาร่วมรังสรรค์เมนูพิเศษเพื่อทานคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์อันเลิศรสตั้งแต่อีกเดือนกันยายนปีที่แล้ว สำหรับโปรแกรมพิเศษของเดือนกันยายนนี้ ทุกท่านจะได้ลิ้มรสเมนูอาหารสุดพิเศษจาก **เชฟมอร์ตัน นีลเซน (Morten Nielsen)** สุดยอดเชฟจากห้องอาหาร **สระบัว บาย กินกิน** โรงแรมสยามเคมปินสกี ที่ได้รับการจัดอันดับให้เป็นหนึ่งใน 50 อันดับร้านอาหารที่ดีที่สุดในเอเชีย ซึ่งถือเป็นเชฟคนที่ 8 ที่จะมาเยี่ยมเยือนไร่องุ่นฯ เพื่อร่วมรังสรรค์เมนูอาหารสุดพิเศษกับการเฉลิมฉลองฯ นี้ โดยเชฟมอร์ตัน จะสร้างสรรค์เมนูอาหารไทยแท้ที่สามารถผสมผสานความทันสมัยได้อย่างลงตัว **ในคืนวันศุกร์ที่ 6 ถึง ช่วงบ่ายของวันเสาร์ที่ 7 กันยายน 2556 นี้**



เริ่มกิจกรรมด้วยคำคืนสุดพิเศษ กับ **ไวน์ดินเนอร์*** ซึ่งจะจัดขึ้นคืนวันศุกร์ที่ 6 กันยายน 2556 ตั้งแต่เวลา **18.30 – 22.00 น.** ทุกท่านจะได้ลิ้มรสอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นจากฝีมือของเชฟมอร์ตัน ซึ่งผสมผสานรสชาติขนานไทยแท้เข้ากับความเป็นสากลได้อย่างลงตัว เมนูอาหารที่เชฟจะนำทุกท่านไปสัมผัสประสบการณ์ที่แสนประทับใจ มีทั้งสิ้น 5 คอร์ส ประกอบด้วย อาหารจานแรก **สลัดปลาแมคเคอเรลรมควันเสิร์ฟพร้อมเตรสซิ่งถั่วเหลืองหมักและคื่นช่าย** ตามด้วยจานที่ 2 **แกงล็อบสเตอร์เย็นจัดราดซอสโฟมหนุ่มลิ้นปรุงด้วยน้ำลินจี่** เติมต่อความกลมกล่อมด้วยจานที่ 3 **ตับห่านทอดเฉพาะผิว เสิร์ฟพร้อมมะขาม ชিং และไวน์ลูกพลัม** และถึงเมนูเด็ดในจานที่ 4 **อกนกกระทาลวกกับน่องนกกกระทาเดี่ยวในน้ำซอสสมุนไพรพร้อมเห็ดผัดน้ำกะทิ** ก่อนจะปิดท้ายด้วยของหวานในคอร์สสุดท้าย **เค้กกล้วยหอมกับไอศกรีม ราดด้วยนมข้นกลั่นคาราเมลและเมล็ดอัลมอนด์** โดยทุกเมนูจะเสิร์ฟเข้าสู่กับไวน์ไทยคุณภาพ มอนซูน แวลลีย์ **สนนราคาสำหรับแพ็คเกจสุดพิเศษนี้ 2,200 บาทต่อท่าน และพิเศษสำหรับสมาชิกราคาเพียง 2,000 บาทต่อท่าน จำกัดเพียง 40 ที่เท่านั้น!!!**

นอกจากนั้น เชฟมอร์ตัน ยังเตรียม**เซ็ทเมนูอาหารกลางวันมือพิเศษ*** ใน วันเสาร์ที่ 7 กันยายน 2556 ตั้งแต่เวลา **11.00 - 15.30 น.** ด้วยคอร์สอาหาร 3 เมนูนำรับประทาน ประกอบด้วย อาหารจานแรก **ตับห่านทอดเฉพาะผิว เสิร์ฟพร้อมมะขาม ชিং และไวน์ลูกพลัม** ตามด้วยอาหารจานหลักรสเลิศ **อกนกกระทาลวกกับน่องนกกกระทาเดี่ยวในน้ำซอสสมุนไพรพร้อมเห็ดผัดน้ำกะทิ** และปิดท้ายความเอร็ดอร่อยกับเมนูของหวาน **เค้กกล้วยหอมกับไอศกรีม ราดด้วยนมข้นกลั่นคาราเมลและเมล็ดอัลมอนด์**

โดยราคาสำหรับเซ็ทเมนูอาหารกลางวันสนราคาเพียง 690 บาทต่อท่าน (ไม่รวมไวน์) **ซึ่งจำกัดเพียง 40 ที่ เท่านั้น**

* สำหรับการสำรองที่นั่งล่วงหน้าเท่านั้น

อย่าพลาด...มาร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการเฉลิมฉลองในโอกาสสุดพิเศษนี้ไปกับเรา !!!

กิจกรรมลิ้มรสอาหารคอร์สพิเศษจากเชฟรับเชิญชื่อดังพร้อมจิบไวน์ไทยรสเลิศอย่าง มอนซูน แวลลีย์ จะเกิดขึ้นอีกครั้งในเดือนตุลาคมและเดือนพฤศจิกายน ผู้ที่สนใจต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และสำรองที่นั่งได้ที่ไร่องุ่นหัวหินฮิลล์ โทร 081-7018874-5, 081-701-0222 หรือเยี่ยมชม www.huahinhills.com และร่วมเป็นแฟนของไร่องุ่นหัวหินฮิลล์ได้ใน Facebook ที่ www.facebook.com/huahinhills พร้อมติดตามความเคลื่อนไหวทาง instagram ได้ที่ @siam_winery

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับเชฟ

เชฟมอร์ตัน นิลเซน

หัวหน้าเชฟแห่งห้องอาหารสรวัว บาย กินกิน โรงแรมสยามเคมปินสกี

เชฟมอร์ตัน นิลเซน เป็นเชฟชาวเดนมาร์กที่คลุกคลีอยู่ในแวดวงอาหารมากกว่า 11 ปี เขาเริ่มชื่นชอบอาหารไทยและคุ้นชินกับการทำอาหารไทยตั้งแต่ปี พ.ศ.2547 ขณะที่ทำงานอยู่ที่ห้องอาหารน้ำ (Nahm) ห้องอาหารไทยเลื่องอันชื่อ ณ กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ ที่ซึ่งได้รับรางวัลดาวมิชลินระดับ 1 ดาว ความฝักใฝ่ใครู้รู้ในการสร้างสรรค์อาหารไทยชั้นเลิศของเชฟมอร์ตัน ไม่ได้สิ้นสุดลงที่นั่น ความปรารถนาอันแรงกล้าเป็นแรงผลักดันให้เขาออกเดินทางมายังแหล่งกำเนิดของอาหารไทยแท้ นั่นคือประเทศไทยนั่นเอง เขาใช้เวลาศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารไทยถึงกว่า 2 ปีเต็ม ก่อนจะได้รับการเชิญให้เป็นหัวหน้าเชฟที่ห้องอาหาร กิน กิน (Kiin Kiin) ที่เมืองโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก

ร์ก หลังจากที่เขาพมอร์ทันนำทีมรังสรรค์อาหารไทยได้เพียง 1 ปี ห้องอาหาร กิน กิน โคเปนเฮเกน ก็ได้รับรางวัลดาวมิชลินระดับ 1 ดาว ด้วยความสำเร็จที่รวดเร็วและความสามารถที่เป็นที่ยอมรับนี้ เชฟมอร์ทันได้ร่วมมือกับเชฟเฮนริค เอียร์ แอนเดอร์สัน ผู้ก่อตั้งห้องอาหารกิน กิน เปิดร้านอาหารไทยขึ้นอีก 4 แห่งด้วยกัน

ในเดือนกันยายน ปี พ.ศ. 2553 โรงแรมสยาม เคมปินสกี ได้เปิดดำเนินการขึ้นเป็นครั้งแรก พร้อมกับการเปิดตัวห้องอาหาร สระบัว บาย กิน กิน ห้องอาหารที่เปรียบเสมือนสัญลักษณ์ของโรงแรมระดับ 6 ดาวนี้ อันเกิดจากความร่วมมือกันของโรงแรมฯ และเครือกิน กิน เชฟมอร์เทนคือหัวเรี่ยวหัวแรงสำคัญในการเตรียมความพร้อมในครั้งนั้น หลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2554 เชฟมอร์เทนได้รับเชิญให้เป็นหัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารสระบัว บาย กิน กิน และดำรงตำแหน่งนับแต่นั้นเป็นต้นมา