

บลู เอเลเฟ้นท์ จัดกิจกรรมการกุศลช่วยเหลือผู้ป่วย โรคมะเร็งเต้านม

เชฟนุรอร โชะมะณี สเต็ปเป้ ผู้ก่อตั้งและเชฟแห่งภัตตาคารบลู เอเลเฟ้นท์ ในฐานะหนึ่งในทูตจิตติมศักดิ์ของโครงการรณรงค์ด้านภัยมะเร็งเต้านม ร่วมกับนายแพทย์ กฤษณ์ จาฎามระ หัวหน้าศูนย์สิริกิติ์บรมราชินีนาถ เพื่อโรคมะเร็งเต้านม โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย ในการคัดเลือกผัก ผลไม้ และสมุนไพรไทยที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยป้องกันและต้านโรคมะเร็ง เพื่อรังสรรค์เมนูพิเศษ **'Pink Ribbon'** 5 คอร์ส เพื่อหารายได้สมทบทุนให้กับศูนย์สิริกิติ์บรมราชินีนาถ เพื่อโรคมะเร็งเต้านม ตลอดเดือนตุลาคม 2556 นี้



โดยอาหารทั้ง 5 คอร์สของเมนู **'Pink Ribbon'** นี้ ได้นำวัตถุดิบที่ปลอดสารพิษ อาทิ น้ำผึ้ง พักข้าว กระถิน ชিংทุเรียนเทศ กะเพรา มะม่วงหาวมะนาวโห่ และใบยอ มาสร้างสรรค์รายการอาหารพิเศษในครั้งนี้ ได้แก่ **ต้มจืดน้ำใสเนื้อ (หรือไก่) แกงจืดเงาะยัดไส้ใส่ใบตำลึงและใบทุเรียนเทศ แกงเนื้อย่างใบยอ (หรือหมูจิ้นห้วย่างสำหรับ ผู้ไม่รับประทานเนื้อ) ห่อหมกปลูทอด และ พุดดิ้งมะม่วงหน้าดอกไม้ ข้าวเหนียวมะม่วง กับไอศกรีมวนิลาแมคคาเมีย เสิร์ฟพร้อมคอมโพทมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นต้น**

เมนู **'Pink Ribbon'** มีให้บริการทั้งมือกลางวันและมือเย็นในราคา 1,980++ บาทต่อท่าน โดยแขกที่รับประทานเมนูพิเศษนี้จะได้รับของที่ระลึกเป็นผลงานการออกแบบของผู้ป่วยโรคมะเร็ง ซึ่งรายได้จากการขายเมนูพิเศษและของที่ระลึกจะมอบให้กับศูนย์สิริกิติ์บรมราชินีนาถ เพื่อโรคมะเร็งเต้านม เพื่อใช้ในการรักษาผู้ป่วยต่อไป

สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือสำรองโต๊ะได้ที่คุณปัญมา ภัตตาคารบลู เอเลเฟ้นท์ ถนนสาทร โทร. 0-2673-9353 – 8 หรือ อีเมลล์ cooking.school@blueelephant.com.