

# บลู เอเลเฟ้นท์ จัดแคมเปญพิเศษ 'Gourmet Delivery at Home' ส่งตรงความอร่อย ถึงบ้านคุณ ด้วยเมนูต่อต้านอนุมูลอิสระ ตามแบบฉบับของ 'เชฟนูรอร'



ร้านอาหารบลูเอเลเฟ้นท์ ดำเนินงานอาหารไทยกว่า 40 ปี โดยเชฟนูรอร โช๊ะมะณี สเต็ปเป้ ผู้ก่อตั้งโรงเรียนสอนทำอาหาร และเชฟแห่ง “ภัตตาคารบลู เอเลเฟ้นท์” เอาใจคนอยู่บ้าน ด้วยการจัดแคมเปญพิเศษ “Gourmet Delivery at Home” ส่งต่อความอร่อยของอาหารชาววัง ด้วยเมนูรสชาติละม้ายดละมุน ประุงสดใหม่ สะอาดปลอดภัย อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และสารต่อต้านอนุมูลอิสระ จากสมุนไพรไทย อาทิ ขิง ขมิ้น กระเทียมดำ ฯลฯ และวัตถุดิบพื้นบ้านชั้นเยี่ยม ปลอดภัย 100% พร้อมส่งตรงถึงบ้านในรูปแบบ ‘Blue Elephant ready-to-cook set menu by Chef Nooror’ ให้คุณ และคนในครอบครัว ได้เพลิดเพลินไปกับการทำอาหาร เหมือนเชฟนูรอร โช๊ะมะณี สเต็ปเป้ มาทำให้รับประทานเองที่บ้าน ประกอบด้วย แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงกะหรี่ไก่ กุ้งพริกไทยกระเทียมดำ ข้าวซอยไก่ ผัด

ไทยไก่ สปาเก็ตตี้ผัดซอสกะเพรา

หรือจะเลือกลิ้มลองเมนูสะดวกพร้อมทานได้อย่างหลากหลายในรูปแบบ Blue Elephant ready-to-eat ประกอบด้วย Starters | อาหารเรียกน้ำย่อย ประกอบด้วย ทอดมันกับกุ้งยำส้มโอทับทิมสยามเมืองคอน/ สะเต๊ะไก่ / สะเต๊ะเนื้อหมักขมิ้นสด / ซ่อม่วงไก่สมุนไพรกระเทียมดำ

ส่วนใครที่ชื่นชอบการรับประทานเนื้อสัตว์ และอาหารซีฟู้ด ขอแนะนำเมนู ลาบขาเป็ดกึ่งพี / แองลิ้งหลเนื้อริบอาย ข้าวหมก โรตีสี / แองเผ็ดเปิดย่าง ข้าวหอมมะลิ หมั่นโถวไรซ์เบอร์รี่ / แกะกะเพรา ข้าวผัดควินัวไรซ์เบอร์รี่ ยำหน่อไม้ฝรั่ง / กุ้งลายเสือทอดซอสพริกไทยกระเทียมดำ ข้าวดำควินัว / ผัดไทยกุ้งสดบลูเอเลเฟนท์ / ปูผัดผงกระหรี่ น้ำพริกเผา ข้าวหอมมะลิหมั่นโถวไรซ์เบอร์รี่ / แองคั่วปูใบชะคราม ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผักสด และน้ำซุปร่อยถึงใจอย่าง ต้มส้มขมิ้นปลากะพง / แองจืดลูกเงาะยัดไส้กับใบตำลึง

พลาดไม่ได้กับ Blue Elephant Signature ประกอบด้วย 1) ตับห่านซอสมะขาม คาราเมลแมงโก้ ตับห่านจากฝรั่งเศสรับประทานกับซอสน้ำมะขาม และส้มแขกชุ่มชื่นแขนง เสิร์ฟคู่กับมันบด และคาราเมลมะม่วงน้ำดอกไม้ ฉะเชิงเทรา 2) แองมัสมั่นแกะ เนื้อแกะนำเข้าจากออสเตรเลีย รับประทานคู่กับ โรตีสี ข้าวหอมมะลิ และ 3) กระดุกหมูย่างน้ำผึ้ง ส้มตำมะละกอน้ำบูดู ข้าวเหนียวลิ้มผิว

เอาใจสายเฮลตี้ ด้วยอาหารมังสวิรัตินอกเหนือจากนี้ยังมีเมนูขนมหวานให้ได้เลือกชิม ละมุนลิ้น หอมกลิ่นมะพร้าว กับ คัสตาร์ดมะพร้าว หรือ จะเลือกเมนูที่หารับประทานยากอย่าง มะยงชิดซีสเค็ก

ติดตามความอร่อยได้ที่ [www.blueelephant.com](http://www.blueelephant.com) หรือสั่งอาหารได้ที่ Line@Blueelephantbkk,

<https://www.facebook.com/BlueElephantBANGKOK> หรือเบอร์โทรศัพท์ 0 2673 9353-8