

# บลู เอเลเฟนท์ ชวนอิมเอมกับสำหรับแสนอร่อย “SPARKLING NIGHT NEW YEAR’S EVE MENU 2019 - 2020”



ร้านอาหารไทยบลูเอเลเฟนท์และโรงเรียนสอนทำอาหารบลูเอเลเฟนท์ โดยเชฟนุร่อ โช๊ะมะณี สเต็ปเป้ เจ้าของร้านอาหารไทยกว่า 5 สาขาทั่วโลก ผู้ก่อตั้งและคิดค้นพัฒนาสูตรอาหารไทยรสเลิศที่ได้รับแรงบันดาลใจจากต้นตำรับอาหารไทยชาวจังหวัดและอาหารพื้นบ้าน นำมารังสรรค์และปรุงรสเมนู ด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศและผลิตภัณฑ์จากท้องถิ่นในประเทศไทยอย่างพิถีพิถัน จนได้รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของบลูเอเลเฟนท์ ที่คนจากทั่วโลกให้การยอมรับ ทั้งยังมีนักชิมระดับโลกแวะเวียนมาชิมกันไม่ขาดสาย

ขอเชิญท่านลิ้มลองและร่วมอิมเอมกับสำหรับอาหารไทยแสนอร่อย “SPARKLING NIGHT NEW YEAR’S EVE MENU 2019 - 2020” เมนูอาหารแสนตื่นตาตื่นใจ ในคำคืนสุดพิเศษ ส่งท้ายปีเก่า-ต้อนรับปีใหม่ ในบรรยากาศสุดแสนโรแมนติกแบบไทย ณ ร้านอาหารบลู เอเลเฟนท์ สาทร กรุงเทพฯ รังสรรค์เมนูโดยเชฟนุร่อ โช๊ะมะณี สเต็ปเป้

เริ่มต้นเรียกน้ำย่อยด้วย ค็อกเทลน้ำส้มซ่าผสมน้ำผึ้ง มะม่วงเบา น้ำพริกเผาไข่แซลมอนเนื้อปู มะม่วงเบาท้องถิ่นจากภาคใต้ของประเทศไทยเสิร์ฟคู่กับน้ำพริกเผาไข่ปลาแซลมอนและเนื้อปู ปลาสเตอร์เจียนย่างส้มโอทับทิมสยาม ปลาปลาสเตอร์เจียนนอร์แกนดิครสเผ็ด ตัดรสด้วยส้มโอสีชมพู และกระบอกจากภาคอีสาน ต่อด้วยหอยเชลล์ย่างซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์คาเวียร์ปลาอินทรีเค็ม หอยเชลล์ ฮอกไกโดราดซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์ปลาอินทรีเค็ม ออกนท้อปด้วยไข่ปลาคาเวียร์ ตับห่านซอสเครปกูสเบอร์รี่“ ตับห่านราดด้วยซอสสูตรพิเศษจากลูกโทงเทง (CAPE GOOSEBERRY) สูดยอดผลไม้ต้านอนุมูลอิสระ จากโครงการหลวง ตามด้วยซุ๊ปไชโยคอนซอมเม่ปลาเก่าแดง

อิมหนาวสำราญไปกับเมนูหลัก กุ้งลายเสือทะเลหมอก กุ้งยักษ์จากทะเลลึกที่ประหนึ่งว่าลอยอยู่ในหมอก กุ้งลายเสือทะเลลึกอันดามันสดใหม่จากชาวประมง

เปิดกึ่งฟิวซันแกงแดง ขาเบ็ดบาร์บาร์ตูน ทานคู่กับสับปะรดภูเก็ตย่าง ซอสแกงเผ็ดโฮมเมดของร้าน เสิร์ฟพร้อมข้าวมะพร้าวควินัว เนื้อวากิวซอสพริกไทยกระเทียมดำทรัฟเฟิล ที่คัดสรรเนื้อ วากิวชั้นเลิศ ผัดกับพริกไทยและซุเปอร์ฟู้ดอย่างกระเทียมดำจากลำพูน ทรัฟเฟิล ปูรุกรสด้วยซอสเป้าฮือสูตรพิเศษเฉพาะภูเก็ต เสิร์ฟพร้อมผัดกะเบ็็ก หรือหน่อไม้ น้ำ ต่อยด้วยเมนูปีกไก่ยัดไส้สมุนไพร ปีกไก่อบแกงนิค ยัดไส้ด้วยเครื่องสมุนไพร วางบนตะกร้าตะไคร้กรอบ

เมนูของหวานรสชาติละมุนจากเชฟ อวยพรให้ทุกคนโชคดีปีใหม่ ด้วยเค้กกล้วยตาก มัลเบอร์รี่ชีสเค้ก เบท พานาคอต น้ำผึ้ง และมูสข้าวเหนียวไส้มะม่วงน้ำดอกไม้ ฝนแครกเกอร์ งามากรูปกรอบ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะลิ ปิดท้าย THAI PETIT FOURS

ร่วมลิ้มลองความอร่อยเมนูอาหารไทยและอาหารพื้นบ้านร่วมสมัย ตีมดื่อกับบรรยากาศ สุดแสนโรแมนติก อบอวลด้วยกลิ่นอายความเป็นไทย และร่วมเคาท์ดาวน์พร้อมกัน ที่ร้านอาหาร บลู เอเลเฟนท์ สาทร์ กรุงเทพฯ ในวันที่ 31 ธันวาคม 2562 วันเดียวเท่านั้น โปรดสำรองที่นั่งล่วงหน้าที 0-2673-9353-8 (กรุงเทพฯ) E-mail : [Cooking.school@blueelephant.com](mailto:Cooking.school@blueelephant.com)