ปิดท้ายงานเฉลิมฉลองครบรอบ 10 ปีไวน์ไทยมอนซูน แวลลีย์ อย่างยิ่งใหญ่ 5 เชฟดังจากโรงแรมระดับ 5 ดาว ให้เกียรติรังสรรค์เมนูอาหารไทยสุดพิเศษ ณ ไร่องุ่นหัวหิน ฮิลส์

บรรยายภาพ : *(จากซ้ายไปขวา) ลำดับที่ 2 เชฟฮอล ค็อกซิเส็ค จากโรงแรมดุสิตธานี หัวหิน, ลำดับที่ 3 คุณยศวัฒน์ ธนกิจนิธิศักดิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม บริษัทสยาม ไวเนอรี่ จำกัด ลำดับที่ 4 เชฟซูเนล กิลไดยาน โรงแรมฮิลตัน หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา ลำดับที่ 5 เชฟกิตติ ขันติวงษ์ จากร้านอาหารเดอะศาลา ไร่องุ่นหัวหิน ฮิลส์ ลำดับที่ 6 เชฟคริสทอฟ โทรเคอร์ จากโรงแรมไฮแอท รีเจนซี่ หัวหิน ลำดับที่ 8 เชฟคริสเตียน บูบาย จากโรงแรมเซ็นธาราแกรนด์ บีช รีสอร์ท แอนด์ วิลลา หัวหิน และลำดับที่ 9 เชฟปีเตอร์ เฮลด์ จากโรงแรมอนันตรา รีสอร์ท หัวหิน*

ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์ ไร่องุ่นแห่งแรกและแห่งเดียวในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ อันเป็นบ้านเกิดของไวน์ไทยชั้นนำ “มอนซูน แวลลีย์” เปิดไร่องุ่นจัดกิจกรรม “เฉลิมฉลองครบครบ 10 ปี ไวน์ไทยมอนซูน แวลลีย์” ซึ่งจัดมาถึงครั้งสุดท้ายแล้ว โดยในครั้งนี้เพิ่มความพิเศษสุดโดยเชิญสุดยอดเชฟดัง 5 ท่าน จากโรงแรมระดับ 5 ดาวของหัวหิน มาร่วมกันรังสรรค์เมนูสุดพิเศษ 5 คอร์ส เพื่อทานคู่กับไวน์มอนซูน แวลลีย์อันเลิศรสโดยเฉพาะ เชฟทั้ง 5 ท่าน ได้แก่

เชฟคริสเตียน บูบาย จากโรงแรมเซ็นธารา แกรนด์ บีช รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า หัวหิน เชฟฮอล ค็อกซิเส็ค จากโรงแรมดุสิตธานี หัวหิน เชฟปีเตอร์ เฮลด์ จากโรงแรมอนันตรา หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา เชฟซูนิล กิลดิแยล จากโรงแรมฮิลตัน หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา และเชฟคริสทอฟ โทรเคอร์ จากโรงแรมไฮแอท รีเจนซี่ หัวหิน

บรรยากาศของงานดินเนอร์เป็นไปด้วยความอบอุ่นและคลาสสิคโดยมีบทเพลงแจ๊สอันไพเราะบรรเลงขับกล่อมแขกผู้มีเกียรติตลอดทั้งค่ำคืน จึงยิ่งทำให้การรับประทานอาหารรสเลิศที่เสิร์ฟคู่กับไวน์ชั้นดีได้อรรถรสอย่างยิ่ง ส่งท้ายค่ำคืนด้วยกิจกรรมมอบรางวัลสุดพิเศษจำนวน 5 รางวัลให้กับแขกผู้โชคดี จึงเรียกได้ว่าเป็นอีกงานหนึ่งที่สร้างความประทับใจและสนุกสนานให้แก่แขกผู้มีเกียรติเหมือนเช่นเคย

สำหรับท่านใดที่พลาดโอกาสของการเฉลิมฉลองในโอกาสสุดพิเศษนี้ สามารถติดตามรายละเอียด และสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ โทร 081-701-8874-5 081-701-0222 หรือเยี่ยมชม www.hunhinhills.com แลร่วมเป็นแฟนของไร่องุ่นหัวหิน ฮิลส์ได้ที่ www.facebook.com/hunhinhills พร้อมติดตามความเคลื่อนไหวได้ผ่านทาง instagram ได้ที่ @siam_winery

เมนูอาหารไทยสุดพิเศษ เข้าคู่กันดีเยี่ยมกับไวน์ไทยชั้นเลิศ

ในค่ำคืนนี้ แขกผู้มีเกียรติทุกท่านได้ลิ้มรสอาหารไทยสไตล์โมเดิร์นจากฝีมือของเชฟทั้ง 5 ท่าน ซึ่งผสมผสานรสชาติขนานไทยเข้ากับความเป็นสากลได้อย่างลงตัว เริ่มต้นด้วย***เมนูแรก***จากเชฟของโรงแรมอนันตรา หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา ที่ประกอบด้วยอาหารจานเล็ก 5 จานหน้าตาน่ารับประทาน ประกอบด้วย จานแรก **แซลมอน โรมิ โรมิ** จานที่ 2 **พาม่าแฮมกับมะเขือเทศอบแห้ง** เติมต่อความกลมกล่อมด้วยจานที่ 3 **แครอทเดอรี่โฟม** จานที่ 4 **บรีชีส เทลล์** และจานที่ 5 **หอยเชลล์ราดซอสคาราเมล** ตามมาด้วย***เมนูลำดับที่สอง***จากเชฟของโรงแรมไฮแอท รีเจนซี่ หัวหิน ได้แก่ **แซลมอนราดซอสตะไคร้** และ***เมนูที่สาม***จากเชฟของโรงแรม ดุสิต ธานี หัวหิน ได้แก่ **อกเป็ดรมควัน** ***เมนูลำดับสี่***จากเชฟของโรงแรมโรงแรมเซ็นธารา แกรนด์ บีช รีสอร์ท แอนด์ วิลล่า หัวหิน ได้แก่ **รวมมิตรอาหารทะเล** ปิดท้ายความเอร็ดอร่อยกับ***เมนูลำดับสุดท้าย***จากเชฟคนที่ 5 จากโรงแรมฮิลตัน หัวหิน รีสอร์ท แอนด์ สปา ได้แก่ **แกงมาซาลาแกะ** โดยทุกเมนูได้เสิร์ฟเข้าคู่กับไวน์ไทยคุณภาพ มอนซูน แวลลีย์