

# ภัตตาคารบลู เอเลเฟนธ์ รังสรรค์เมนูเลิศรส ร่วม

## เฉลิมฉลองเทศกาลตรุษจีน ตั้งแต่วันที่ 7-9

### กุมภาพันธ์ 2559 นี้



เพื่อต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ปี 2559 ที่ใกล้จะมาถึงนี้ ภัตตาคารบลู

เอเลเฟนธ์ ขอนำเสนอเมนูอาหารจีนสุดพิเศษที่จะให้บริการในมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เพื่อให้ท่านและครอบครัวได้  
ดื่มด่ำกับรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ในระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ ศกนี้

ส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารแต่ละจานได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดีโดย มาสเตอร์เชฟนุรอ โชะมณี  
สตีปเป้ ในสำหรับโอกาสอันเป็นมงคลที่เป็นประเพณีและวัฒนธรรมของชาวจีน

มาสเตอร์เชฟ นุรอ กล่าวว่า “ที่ภัตตาคารบลู เอเลเฟนธ์ เราให้ความสำคัญกับทุกเมนูพิเศษในโอกาสพิเศษต่างๆ ตั้ง  
นั้นในเทศกาลตรุษจีน เราจึงได้สร้างสรรค์อาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารจีน

ที่แต่ละจานสื่อให้เห็นถึง ความสุข ความมั่งคั่ง และความโชคดี” อาทิ เมนู “ไก่โสร่ง” ที่นำเนื้อไก่มาทอดกรอบและ  
พันด้วยเส้นบะหมี่ มีความหมายถึง อายุยืน ส่วน ปลา เป็นสัญลักษณ์ของ ความมั่งคั่ง ดังนั้น “ปลากะพง

ทอดน้ำปลายำมะม่วง” เสริฟพร้อมสลัดมะม่วง ที่เป็นสัญลักษณ์ของ ความอุดมสมบูรณ์

ซาลาเปา เปรียบได้ดัง ทองคำ ให้ความหมายถึงความสุขและความมั่งคั่ง จึงลงตัวกับเมนู “หมูฮ้อง ซาลาเปาไส้ไข่  
เค็ม” และเมนูอาหารจีนชุดสุดพิเศษนี้ จะสมบูรณ์แบบไม่ได้หากไม่มีของหวานยอดนิยม “กล้วยทอดงาราดซอส  
น้ำผึ้งไอศกรีม”.

สำหรับเมนูพิเศษต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ให้บริการในแบบ A la cart ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ที่ภัตตาคารบลู เอ  
เลเฟนธ์ สาทร และภูเก็ต ในระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ ศกนี้เท่านั้น

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อภัตตาคารและโรงเรียนสอนทำอาหารบลู เอเลเฟนธ์ สาทร  
โทร. 66 (2) 673-9353-8 และ ภูเก็ต โทร. 66 (076) 354 355-7