ภัตตาคารบลู เอเลเฟ่นท์ รังสรรค์เมนูเลิศรส ร่วมเฉลิมฉลองเทศกาลตรุษจีน ตั้งแต่วันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ 2559 นี้

เพื่อต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ปี 2559 ที่ใกล้จะมาถึงนี้ ภัตตาคารบลู
เอเลเฟ่นท์ ขอนำเสนอเมนูอาหารจีนสุดพิเศษที่จะให้บริการในมื้อกลางวันและมื้อค่ำ เพื่อให้ท่านและครอบครัวได้ดื่มด่ำกับรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ ในระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ ศกนี้
ส่วนผสมและเครื่องปรุงของอาหารแต่ละจานได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดีโดย มาสเตอร์เชฟนูรอ โซ๊ะมณี สเต็ปเป้ ในสำหรับโอกาสอันเป็นมงคลที่เป็นประเพณีและวัฒนธรรมของชาวจีน
มาสเตอร์เชฟ นูรอ กล่าวว่า “ที่ภัตตาคารบลู เอเลเฟ่นท์ เราให้ความสำคัญกับทุกเมนูพิเศษในโอกาสพิเศษต่างๆ ดังนั้นในเทศกาลตรุษจีน เราจึงได้สร้างสรรค์อาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารจีน
ที่แต่ละจานสื่อให้เห็นถึง ความสุข ความมั่งคั่ง และความโชคดี” อาทิ เมนู “ไก่โสร่ง” ที่นำเนื้อไก่มาทอดกรอบและพันด้วยเส้นบะหมี่ มีความหมายถึง อายุยืน ส่วน ปลา เป็นสัญญลักษณ์ของ ความมั่งคั่ง ดังนั้น “ปลากะพงทอดน้ำปลายำมะม่วง” เสริฟพร้อมสลัดมะม่วง ที่เป็นสัญญลักษณ์ของ ความอุดมสมบูรณ์
ซาลาเปา เปรียบได้ดั่ง ทองคำ ให้ความหมายถึงความสุขและความมั่งคั่ง จึงลงตัวกับเมนู “หมูฮ้อง ซาลาเปาไส้ไข่เค็ม” และเมนูอาหารจีนชุดสุดพิเศษนี้ จะสมบูรณ์แบบไม่ได้หากไม่มีของหวานยอดนิยม “กล้วยทอดงาราดซอสน้ำผึ้งไอศครีม”.
สำหรับเมนูพิเศษต้อนรับเทศกาลตรุษจีน ให้บริการในแบบ A la cart ทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ ที่ภัตตาคารบลู เอเลเฟ่นท์ สาทร และภูเก็ต ในระหว่างวันที่ 7-9 กุมภาพันธ์ ศกนี้เท่านั้น
หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อภัตตาคารและโรงเรียนสอนทำอาหารบลู เอเลเฟ่นท์ สาทร โทร. 66 (2) 673-9353-8 และ ภูเก็ต โทร. 66 (076) 354 355-7