

ภัตตาคาร Shisen Hanten โดย Chen Kentaro

คว้า 2 ดาวจาก Michelin Guide Singapore ฉบับ

แรก



สิงคโปร์-22 ก.ค.-ฟิอาร์ทิวส์ไวร์/อินโฟเคสท์

Shisen Hanten by Chen Kentaro ภัตตาคารอาหารเสฉวนของโรงแรม Mandarin Orchard ประเทศสิงคโปร์ ได้รับดาว 2 ดาวจาก Michelin Guide Singapore 2559 ซึ่งรวบรวมลิสต์รายชื่อโรงแรมและร้านอาหารระดับมิชลินฉบับแรกของสิงคโปร์ ด้วยดาวที่ได้รับดังกล่าว ชี้ให้เห็นว่า ภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro เป็นภัตตาคารอาหารจีนที่มีระดับคะแนนสูงสุดบนเกาะสิงคโปร์ที่ทาง Michelin ได้จัดทำ

<http://photos.prnasia.com/prnvar/20160722/8521604729>

<http://photos.prnasia.com/prnvar/20160616/8521603966LOGO>

“เรารู้สึกตื่นเต้นและขอบคุณที่ได้รับการจัดอันดับสูงสุดพิเศษจากองค์กรด้านอาหารที่สูงส่งระดับโลก” Chen Kentaro หัวหน้าเชฟกล่าว “ในสมัยที่เราเริ่มเปิดภัตตาคารขึ้นในปี 2557 เรารู้เลยว่า เราจะต้องทำงานให้หนักกว่าเพื่อที่จะโดดเด่นในวงการอาหารของสิงคโปร์ที่มีความหลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ จนกระทั่งตอนนี้ที่เราได้รับการจัดอันดับอันแสนพิเศษจาก Michelin นับเป็นเกียรติและเป็นแรงบันดาลใจให้เราพยายามมากขึ้นเพื่อที่จะขยายขอบเขตความสามารถของเราต่อไป”

“ผมขอแบ่งปันความสำเร็จครั้งนี้ให้แก่ทีมงานที่ภัตตาคาร Shisen Hanten และโรงแรม Mandarin Orchard Singapore และที่ขาดไม่ได้คือบรรดาแขกของเราที่ใจดีและให้การสนับสนุนแก่พวกเรา” เชฟ Kentaro กล่าว

Shisen Hanten by Chen Kentaro เป็นผลงานที่เกิดขึ้นจากตำนานด้านอาหารอันน่าภาคภูมิใจ ซึ่งเริ่มต้นจากการเปิดร้านอาหารเสฉวนแห่งแรกในญี่ปุ่นเมื่อปี 2501 โดยนาย Chen Kenmin ผู้ได้รับการขนานนามว่าเป็น “บิดาแห่งอาหารเสฉวนในญี่ปุ่น”

ผู้ที่สานต่อขนบธรรมเนียมของครอบครัวก็คือ บุตรชายคนโต Chen Kenichi หรือมีชื่อเล่นว่า Szechwan Sage ผู้ที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นหนึ่งในเชฟกระทะเหล็กที่ได้รับความนิยมสูงสุดในญี่ปุ่น และก็เป็น Chen Kenichi ผู้นี้ที่ขยายธุรกิจของครอบครัวให้กระจายสาขาไปทั่วญี่ปุ่น แต่ยังคงสอดแทรกความใส่ใจของตนเองลงไปในทุกเมนูของ

ร้าน Shisen Hanten

Shisen Hanten by Chen Kentaro เป็นภัตตาคารสาขาแรกที่เปิดนอกประเทศญี่ปุ่น โดยได้รับการบริหารโดย ทายาทรุ่นที่ 3 ซึ่งก็คือนาย Chen Kentaro หนึ่งในเชฟดาวรุ่งของญี่ปุ่น ซึ่งเขาสามารถถ่ายทอดความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารเสฉวนออกมาเป็นเมนูที่สร้างสรรค์มากมาย ซึ่งล้วนทำขึ้นจากส่วนผสมประจำฤดูที่มีความสดใหม่ มากที่สุด เพื่อให้เข้าถึงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของ Shisen Hanten

เมนูที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือ Chen's Mapo Doufu ซึ่งเป็นเมนูดั้งเดิมของครอบครัว Chen ซึ่งจะมีการใช้ซอสเต้าเจี้ยว(Doubanjiang) ที่ได้รับการหมักมาเป็นเวลานานกว่า 3 ปี ซึ่งทำยที่สุดก็จะกลายเป็นเมนูเต้าหู้แสนอร่อยที่มีความนุ่มละมุนเป็นพิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อทานคู่กับข้าวหอมจากฮอกไกโด เมนูที่ต้องลองอีกเมนูก็คือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำรสเผ็ดสูตรดั้งเดิม และเนื้อปลาตุ๋นซอสพริกเสฉวนรสชาติจัดจ้าน ไก่ผัดพริกเสฉวน

สำหรับผู้ที่ไม่ชอบทานรสจัดก็สามารถสั่งลดระดับความเผ็ดได้ตามต้องการ เพราะ Shisen Hanten by Chen Kentaro นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหารกวางตุ้งสูตรต้นตำรับแท้ ๆ อร่อย ๆ ให้ลูกค้าได้ลองเลือกสั่งชิม

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ Shisen Hanten by Chen Kentaro กรุณาเยี่ยมชม www.shisenhanten.com.sg

สื่อมวลชน กรุณาติดต่อ:

Ikram Zainy

ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาด

โรงแรม Mandarin Orchard Singapore, by Meritus

โทร +65-6831-6051

มือถือ +65-9168-2740

ikram.zainy@meritushotels.com

รูปภาพ - <http://photos.prnasia.com/prnh/20160722/8521604729>

โลโก้ - <http://photos.prnasia.com/prnh/20160616/8521603966LOGO>

คำบรรยายภาพ: เชฟกระทะเหล็ก Chen Kenichi และบุตรชาย Chen Kentaro เชฟระดับ Executive ของ Shisen Hanten