

ภัตตาคาร “Shisen Hanten by Chen Kentaro” โรงแรม Mandarin Orchard Singapore ครอง ตำแหน่งร้านอาหารจีนดาวมิชลินสูงสุดของสิงคโปร์ เป็นปีที่ 4 ติดต่อกัน



ภัตตาคารอาหารเสฉวน Shisen Hanten by Chen Kentaro ของโรงแรม Mandarin Orchard Singapore ยังคงได้รับการจัดอันดับให้เป็นร้านอาหารจีนที่ได้มิชลินสตาร์สูงสุดในสิงคโปร์ไว้ได้เป็นปีที่ 4 ติดต่อกัน หลังจากได้รับรางวัลมิชลิน 2 ดาวจากมิชลิน ไกด์ สิงคโปร์ ประจำปี 2562

“การได้รับการยอมรับเคียงคู่กับร้านอาหารที่ดีที่สุดของสิงคโปร์นั้นนับเป็นเกียรติอย่างมาก” คุณเชน เคนทาโร่ หัวหน้าเชฟของภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro กล่าว “ในวงการอาหารของสิงคโปร์ที่มีความหลากหลายและแข่งขันอย่างดุเดือด การที่สามารถยกระดับให้สูงขึ้นได้อีกนั้นเป็นความสำเร็จอย่างมาก ผมยังคงทำตามวิสัยทัศน์ของผมที่จะส่งเสริมความประทับใจอาหารเสฉวนให้มากขึ้นไปอีก และขอขอบคุณแรงบันดาลใจที่ได้รับจากความรักและการสนับสนุนของแขกทุกท่านของเรามาโดยตลอด”

ภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro เปิดให้บริการในปี 2557 โดยเป็นการเปิดร้านนอกญี่ปุ่นครั้งแรกของ

เครือร้านอาหาร Shisen Hanten ซึ่งเป็นเครือร้านอาหารเสฉวนชื่อดังของญี่ปุ่น ภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro ถือกำเนิดขึ้นจากมรดกทางอาหารอันน่าภาคภูมิใจที่เริ่มตั้งแต่ปี 2501 จากการก่อตั้งร้านอาหาร Shisen Hanten แห่งแรกในญี่ปุ่น ด้วยฝีมือของ เซน เคนมิน ซึ่งเป็นผู้อพยพชาวจีน ผู้ซึ่งภายหลังได้รับการขนานนามว่าเป็น “บิดาแห่งอาหารเสฉวนในญี่ปุ่น”

จากนั้นร้านถูกส่งต่อให้กับเซน เคนอิชิ บุตรชายคนโต ผู้ซึ่งได้รับการขนานนามว่า “เจ้าแห่งอาหารเสฉวน” และเป็นหนึ่งในเซฟกระทะเหล็กที่ได้รับความนิยมสูงสุดในญี่ปุ่น ภายใต้การจัดการของเซน เคนอิชิ ร้าน Shisen Hanten จึงได้ขยายจากธุรกิจครอบครัว ไปเป็นเซนร้านอาหารที่มีชื่อเสียงอย่างกว้างขวางทั่วญี่ปุ่นจนถึงทุกวันนี้

คุณเซน เคนทาโร่ ซึ่งเป็นทายาทรุ่นที่ 3 ได้สานต่อมรดกร้านอาหารของครอบครัว ที่ภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro ซึ่งเป็นมรดกของครอบครัว คุณเซนได้ถ่ายทอดความเชี่ยวชาญในอาหารเสฉวน ผ่านการคิดค้นเมนูอาหารที่ผสมผสานรสชาติแบบดั้งเดิมเข้ากับกลิ่นอายแบบญี่ปุ่น เมนูที่ได้รับความนิยมสูงสุดคือ Chen's Mapo Doufu ซึ่งเป็นเมนูดั้งเดิมของตระกูลซึ่งจะมีการใช้ซอสเต้าเจี้ยว (doubanjiang) ที่ได้รับการหมักมาเป็นเวลานานกว่า 3 ปี ซึ่งทำที่สุดก็จะกลายเป็นเมนูเต้าหู้แสนอร่อยที่มีความนุ่มละมุนเป็นพิเศษ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อทานคู่กับข้าวหอมจากฮอกไกโด ส่วนเมนูอื่น ๆ ที่ต้องลองก็คือก๋วยเตี๋ยวน้ำรสเผ็ดสูตรดั้งเดิม เนื้อปลาตุ๋นซอสพริกเสฉวน รสชาติจัดจ้าน และไก่ผัดพริกเสฉวน

ในปี 2559 ภัตตาคาร Shisen Hanten by Chen Kentaro ได้รับเลือกให้อยู่ในลิสต์รายชื่อโรงแรมและร้านอาหารระดับมิชลินฉบับแรกของสิงคโปร์ โดยเป็นร้านอาหารจีนที่ได้รับดาวสูงที่สุดในสิงคโปร์ และยังคงครองตำแหน่งนั้นมาได้จนถึงปัจจุบัน

“มิชลิน ไกด์” ถือกำเนิดขึ้นเมื่อกว่า 1 ศตวรรษมาแล้ว ด้วยการมอบดาวให้กับร้านอาหารชั้นเยี่ยม จนถึงวันนี้ มิชลินได้มอบดาวให้กับร้านอาหารมาแล้วกว่า 30,000 ร้านในกว่า 30 ประเทศใน 3 ทวีป ด้วยระบบจัดอันดับที่เป็นเอกลักษณ์ มิชลิน ไกด์ ถือเป็นเครื่องหมายแสดงคุณภาพของร้านอาหารชั้นยอดทั่วโลก มิชลินพยายามอย่างหนักที่จะปกปิดตัวตนผู้ตรวจสอบที่ได้รับมอบหมายให้ชิมอาหารเพื่อจัดอันดับร้านต่าง ๆ ตั้งแต่คุณภาพของส่วนผสม รสชาติ และเทคนิคการทำอาหารที่ยอดเยี่ยม สไตล์ของเซฟในอาหาร คุณภาพคัมราคา และความคงเส้นคงวาระหว่างการไปชิมแต่ละครั้ง

สำหรับคำอธิบายของร้านอาหารที่ได้ดาวมิชลิน 2 ดวง คือ “ร้านอาหารที่คุ้มค่าแก่การเดินทางไปรับประทาน อาหารชั้นเลิศที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถันและเทคนิคแพรวพราว จนกลายเป็นเมนูอันเลิศล้ำ”

สามารถรับชมข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ Shisen Hanten by Chen Kentaro ที่โรงแรม Mandarin Orchard Singapore ได้ที่ www.shisenhanten.com.sg

คำบรรยายภาพ - คุณเชน เคนทาโร่ หัวหน้าเชฟ กับทีมงาน ที่โรงแรม Mandarin Orchard Singapore ขณะ
ฉลองการคว้ารางวัลมิชลิน