

# ร้านอาหาร Masque ในมุมไบ ครัวร์างวัล “มิเอเล่ วัน ทู วอทช์” ประจำปี 2563

ร้านอาหาร Masque ในมุมไบ ประเทศอินเดีย ครัวร์างวัล “มิเอเล่ วัน ทู วอทช์” (Miele One To Watch Award) ประจำปี 2563 จากเวทีประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia’s 50 Best Restaurants) ทั้งนี้ รางวัลมิเอเล่ วัน ทู วอทช์ ตัดสินโดยผู้จัดงานมอบรางวัลและผู้เชี่ยวชาญในภูมิภาคเอเชีย และมอบให้แก่ร้านอาหารที่ไม่ติดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย แต่ได้รับการจับตามาในฐานะร้านอาหารดาวรุ่งในภูมิภาค

Prateek Sadhu เชฟและหนึ่งในเจ้าของร้าน Masque จะเข้ารับรางวัลอย่างเป็นทางการในงานเลี้ยงอาหารค่ำพิเศษ ซึ่งจัดขึ้นที่ร้านในค่ำคืนนี้ (5 มีนาคม) โดยมีแขกมากมายเข้าร่วมงาน ทั้งเชฟชื่อดัง สื่อมวลชน และแขกวีไอพีจากแวดวงอาหารของอินเดีย

ร้านอาหาร Masque เปิดบริการครั้งแรกในปี 2559 และสร้างจุดเด่นในฐานะร้านอาหารสุดหรูที่ใช้วัตถุดิบสดใหม่จากฟาร์มแห่งแรกที่น่าแนวคิด “Tasting Menu” มาสู่อินเดีย

“Masque มุ่งมั่นที่จะกำหนดนิยามใหม่ของอาหารอินเดีย” เชฟ Sadhu อธิบาย “สำหรับเรา มันไม่ใช่แค่การปรุงอาหารด้วยสูตรดั้งเดิมแล้วอาศัยการจัดจานให้ดูแปลกใหม่ แต่เป็นการกลับไปทบทวนสูตรดั้งเดิมอย่างมีเป้าหมาย และค้นหาวิธีการผสมผสานวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน การได้รับรางวัลมิเอเล่ วัน ทู วอทช์ เป็นแรงบันดาลใจให้เราเดินทางหาสิ่งใหม่ ๆ บนเส้นทางนี้ต่อไป”

สำหรับร้านอาหารที่เคยได้รับรางวัลวัน ทู วอทช์ ได้แก่ Florilege จากโตเกียว (2559), TocToc จากโซล (2560), Toyo Eatery จากมะนิลา (2561) และ JL Studio จากไต้หวัน (2562)

William Drew ผู้อำนวยการฝ่ายคอนเทนต์ของ Asia’s 50 Best Restaurants กล่าวเสริมว่า “เมนูของร้าน Masque คัดสรรวัตถุดิบอย่างดี และต่อยอดความหลากหลายของผลผลิตในท้องถิ่น ส่วนการจัดจานอย่างสร้างสรรค์และการนำเสนอวัฒนธรรมอาหารอย่างครอบคลุมก็สะท้อนถึงวิสัยทัศน์อันกว้างไกลของเชฟ Sadhu”

“เรายินดีที่ได้มอบรางวัลมิเอเล่ วัน ทู วอทช์ ประจำปีนี้ให้แก่เชฟ Prateek Sadhu และทีมงานของร้าน Masque” Mario Miranda กรรมการผู้จัดการประจำภูมิภาคเอเชีย บริษัท มิเอเล่ กล่าว “ความมุ่งมั่นในการก้าวข้ามขีดจำกัดของตัวเองและการยึดมั่นในความยั่งยืนของพวกเขาส่งเสริมสร้างความประทับใจให้กับเราอย่างมาก และวิสัยทัศน์เดียวกันนี้ซึ่งนำไปสู่การพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง ก็เป็นส่วนหนึ่งของหลักปรัชญา “Immer Besser” ของมิเอเล่ เรากำหนดนิยามใหม่ของความเป็นเลิศทุกวันและทุกที่ เพราะต้องการสร้างประสบการณ์อันน่าอภิรมย์ให้แก่ลูกค้าของเรา”

เนื่องด้วยขณะนี้มีการคุมเข้มเรื่องการเดินทางในเอเชีย พิธีมอบรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียจะสตรีมผ่านเฟซบุ๊กและยูทูปของ Asia's 50 Best Restaurants ในวันอังคารที่ 24 มีนาคม ตั้งแต่เวลา 16.00 น.ตามเวลาสิงคโปร์/ฮ่องกง หรือ 15.00 น.ตามเวลาประเทศไทย

ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการโหวตเลือก 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียได้ที่  
<https://www.theworlds50best.com/asia/en/voting/the-voting-system>

รูปภาพ - [https://mma.prnewswire.com/media/1097115/Masque\\_Mumbai\\_Miele\\_One\\_To\\_Watch.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1097115/Masque_Mumbai_Miele_One_To_Watch.jpg)

โลโก้ - [https://mma.prnewswire.com/media/1085423/50\\_Best\\_Asia\\_Restaurants\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1085423/50_Best_Asia_Restaurants_Logo.jpg)

ติดต่อ: CatchOn, A Finn Partners Company, [asias50best@finnpartners.com](mailto:asias50best@finnpartners.com), +852-2566-8988