

ลิ้มรสอร่อยอย่างไทยแท้ในแบบเซตเมนูกับ “สำหรับ ตำรับไทย”



ห้องอาหารลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์ ชวนคุณมาลิ้มรสไทยแท้ๆกับ “สำหรับตำรับไทย” อาหารไทยเซตเมนูที่รังสรรค์โดยเชฟใหญ่ประจำครัวไทย, เชฟป๊ิก คณิน สินพันธ์ ผู้เปี่ยมไปด้วยความรักและหลงใหลในอาหารไทย ตั้งแต่เยาว์วัย จนได้รับรางวัลเหรียญทอง TICC 2 ปีซ้อนจาก TICC, Thailand International Culinary Classic Thai Cuisine: Individual (professional) โดยผ่านประสบการณ์ด้านอาหารไทยอย่างร้าน โอชา (OSHA) ที่เป็นร้านอาหารไทยชื่อดังในประเทศสหรัฐอเมริกา มีชื่อเสียงยาวนานกว่า 20 ปี เป็นต้น

เริ่มต้นเซตด้วย “หมี่กรอบโบราณ” หมี่กรอบที่ผ่านกระบวนการปรุงรสอย่างประณีตในทุกอณูของรสด้วยเครื่องปรุงกว่า 30 รายการ อาทิ รสหวานจะใช้ทั้งน้ำตาลทรายขาวให้รสหวานแหลมและใช้น้ำตาลปี๊บให้รสหวานนวล หรือรสเค็มที่ใช้ทั้งเกลือ น้ำปลาและเต้าเจี้ยวขาวผสมกันเป็นต้น เมนูหมี่กรอบโบราณจึงมีรสกลมกล่อม ไม่หวานเกิน ไม่เปรี้ยวหรือเค็มนำ แต่มี “รสกลม” ทั้งหวาน เปรี้ยว เค็ม มัน และกลิ่นหอมโดยเฉพาะจากผิวส้มซ่า ตามด้วย “ปล่ากุ้งมันขาว” กุ้งแม่น้ำตัวโตย่างพอสุกจนหอมยี่เน้อให้ฟูราดด้วยยี่น้ำใสพร้อมเครื่องเทศที่ทานพร้อมเนื้อกุ้งเข้ากันอย่างพอดี ต่อด้วย “แกงจืดลูกรอก” ซุปน้ำใสกลิ่นไอฟุ้งเศสที่เคี้ยวผักนานา ชนิดจนหวานใส ทานพร้อมลูกรอกและไก่ฉีก สำหรับหลักที่ประกอบไปด้วย “ผัดดอกขจรน้ำปลาดี” ที่เหมาะในการหาทานในฤดูนี้ที่สามารถช่วยบรรเทาอาการหวัดช่วงปลายฝนต้นหนาว “ปล่าเกลือเนื้อฟู” “แกงคั่วปูใบชะคราม” ทานพร้อม “ข้าวหุงน้ำมะพร้าวหอมดอกอัญชัญ” ร้อนๆค่อยๆละเมียดลิ้มชิมทั้งรสและกลิ่นของอาหาร ล้างปากด้วย ขนมโคนน้ำกระทิ, แป้งข้าวเหนียวนุ่ม สดใสด้วยจากมะพร้าวที่กินทีกผัดน้ำตาลราดด้วยน้ำกระทิและข้าวพอง หวาน หอมและกรอบ

ทั้งหมดนี้เสิร์ฟให้ทานได้ลิ้มลองในราคาเซตละ 1,190 บาท++ ต่อท่าน โดยจำกัดแค่วันละ 5 ที่เท่านั้น สำรองที่นั่ง 02-2662345

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ ลิควิดบาร์แอนด์คาเฟ่ โรงแรมศิริ สาทร์ โทร. 02-2662345 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.sirisathorn.com เฟซบุ๊ก: <https://www.facebook.com/sirisathorn> หรือ อีเมล liquidbar@sirisathorn.com