

ลิ้มลองอาหารเหนือกับไวน์ไทยคุณภาพสากล 2

4-25 สิงหาคม 2560 ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพ

๗



บนเส้นทางอุตสาหกรรมการโรงแรมที่มีจุดเด่นด้านเอกลักษณ์การให้บริการด้วยรากฐานของความเป็นไทยแห่งนี้ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพ มีความยินดีอย่างยิ่ง ที่จะเชิญทุกท่านมาอิมเมไปกับรสชาติของอาหารเหนือแท้ๆ จากฝีมือของเชฟฉลอง สักกะพลางกูร จากโรงแรมดุสิต ดิทู และดุสิต ปริ๊นเซส เชียงใหม่ เชฟผู้มากประสบการณ์และคร่ำหวอดวงการอาหารไทยมายาวนาน และสั่งสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญในด้านรสชาติ ส่วนผสม ตลอดจนเทคนิคต่างๆ ของอาหารไทย จากการเดินทางไปยังสหรัฐอเมริกา, ยุโรป, เมดิเตอร์เรเนียน, จีน, ญี่ปุ่น และแถบแปซิฟิก และในครั้งนี้อาหารไทยของเขาจะมาจับคู่กับไวน์ไทยคุณภาพสากลจากวิลเลจ ฟาร์ม ไวน์เนอร์รี่ โคราช โดยฝีมือคุณวีรวัฒน์ ชลวานิช ไวน์เมกเกอร์ ผู้ที่มีความฝันตลอดชีวิตในการที่จะนำไวน์คุณภาพเยี่ยมมาสู่ประเทศไทย

เชฟฉลองและคุณวีรวัฒน์ จะเดินทางมาร่วมสร้างปรากฏการณ์ในมือพิเศษของท่าน ในวันที่ 24-25 สิงหาคม 2560 ณ แคมเปญ บาร์ และ ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ โดยการจับคู่กันระหว่างสุดยอดอาหารเหนือแท้ๆ ที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน เคล้าคลอไปกับการจิบไวน์ไทยคุณภาพสากล อาทิ ใส่อ้วนเนื้อเป็ด, แกงฮังเลเนื้อแกะ เซิร์ฟพร้อม Village Cellar Syrah or Chenin blanc, or Château des Brumes Le Prestige 2013 or Château des Brumes La Fleur 2006 เป็นต้น

24 สิงหาคม 2560: พบกับอาหารเหนือหลากหลายสไตล์ขึ้น อาทิ ยำปลาทูนาคีรีบเหลืองกับใบมะกรูดและน้ำสลัดกะทิ, แกงอึกไก่เบรส, เนื้อวากิวออสเตรเลียอบกับเครื่องเทศฮังเล เป็นต้น เซิร์ฟพร้อมไวน์ไทย ณ แคมเปญ บาร์ ราคาท่านละ 1,500 บาท++ สมาชิกดุสิต โกลด์ ราคาท่านละ 1,200 บาท++

25 สิงหาคม 2560: เต็มอิมเมกับอาหารไทย 6 คอร์ส อาทิ ปลาหอยเชลล์ซอกไกโด ลาบปลา ส้มมะเขือกับกุ้ง, ชูปใส แกงแคไก่บ้านและมะแขว่น, ใส่อ้วนเนื้อเป็ด เป็นต้น ณ ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ ราคาท่านละ 2,800 บาท++ สมาชิกดุสิต โกลด์ ราคาท่านละ 2,500 บาท++

Notes to Editors

ประวัติเชฟฉลอง สักกะพลางกูร

เชฟฉลอง สักกะพลางกูร ผู้แสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง และสั่งสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญในด้านรสชาติ ส่วนผสม ตลอดจนเทคนิคต่างๆ ของอาหารไทย จากการเดินทางไปยังสหรัฐอเมริกา, ยุโรป, เมดิเตอร์เรเนียน, จีน, ญี่ปุ่น และแถบแปซิฟิก และถึงแม้ว่าความรู้ต่างๆ จะติดตัวเขามาจนถึงทุกวันนี้ แต่ความปรารถนาอันแท้จริงคือ เขาต้องการถ่ายทอดวิชาความรู้ให้แก่เหล่าผู้ช่วยเชฟของเขาเพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญ อย่างไรก็ตาม เชฟฉลองมีทักษะการทำอาหารได้หลายประเภท แต่กลับมาหลงใหลเสน่ห์ของอาหารไทยมากกว่า ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ เทคนิค ไนส์สไตล์ของเขา ปัจจุบันเชฟฉลองดำรงตำแหน่งเป็นหัวหน้าพ่อครัว ณ โรงแรมดุสิต ดีทู และดุสิต พรีเมียม เชียงใหม่ และเขายินดีเปิดบ้านต้อนรับทุกท่าน ให้มาลองลิ้มชิมอาหารต้นตำรับเหนือแห่งใด หากท่านมีโอกาสเดินทางไปเยือน

ประวัติคุณวีรวุฒิ ชลวานิช

คุณวีรวุฒิ ชลวานิช ไวน์เมกเกอร์ ผู้ที่มีความฝันตลอดชีวิตในการที่จะนำไวน์คุณภาพเยี่ยมมาสู่ประเทศไทย วงการชีวิตไวน์ของเขาเริ่มต้นหลังจากความสำเร็จในอาชีพทางด้านอุตสาหกรรมเหล็กและพลังงาน เขาเริ่มสำรวจสถานที่ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรดิน อากาศ และแสงแดด จนมาพบเจอดินแดนที่อุดมสมบูรณ์แห่งวังน้ำเขียว วิลเลจ ฟาร์ม ไวน์เนอริ์ ของเขา ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2546 โดยความร่วมมือของ ฌาร์ค บากู ไวน์เมกเกอร์จาก ฝรั่งเศส และลูกสาว (คุณหนู) ผลผลิตไวน์วิลเทจของเขาที่ได้รับความนิยมเลี้ยงชื่อ คือ ไวน์ชาโต เดส์ บรัมส์ รูน ลา เฟลอร์ นอกจากนี้ยังมี ไวน์ขาว ไวน์แดง และโรเซ ที่ได้รับการยกย่องทั้งในและต่างประเทศอีกด้วย

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือส่งจองล่วงหน้าได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์: dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani