

# ลิ้มลองอาหารไทยสมัยใหม่กับไวน์ไทยคุณภาพสากล

24-25 สิงหาคม 2560 ณ โรงแรมดุสิตธานี กรุง

## เทพฯ



บนเส้นทางอุตสาหกรรมการโรงแรมที่มีจุดเด่นด้านเอกลักษณ์การให้บริการด้วยรากฐานของความเป็นไทยแห่งนี้ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ มีความยินดีอย่างยิ่ง ที่จะเชิญทุกท่านมาอิมเมไปกับรสชาติของอาหารไทยสมัยใหม่ จากฝีมือของเชฟฉลอง สักกะพลางกูร จากโรงแรมดุสิต ดิทู และดุสิต ปรีนเชส เชียงใหม่ เชฟผู้มากประสบการณ์ และคร่ำหวอดวงการอาหารไทยมายาวนาน และสั่งสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญในด้านรสชาติ ส่วนผสม ตลอดจนเทคนิคต่างๆ ของอาหารไทย จากการเดินทางไปยังสหรัฐอเมริกา, ยุโรป, เมดิเตอร์เรเนียน, จีน, ญี่ปุ่น และ แอแปซิฟิก และในครั้งนี้อาหารไทยของเขาจะมาจับคู่กับไวน์ไทยคุณภาพสากลจากวิลเลจ ฟาร์ม ไวน์เนอร์รี่ โคราซ โดยฝีมือคุณวีรวรรณ ชลวานิช ไวน์เมกเกอร์ ผู้ที่มีความผันตลอดชีวิตในการที่จะนำไวน์คุณภาพเยี่ยมมาสู่ประเทศไทย

เชฟฉลองและคุณวีรวรรณ จะเดินทางมาร่วมสร้างปรากฏการณ์ในมือพิเศษของท่าน ในวันที่ 24-25 สิงหาคม 2560 ณ แคมเปญ บาร์ และ ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ โดยการจับคู่กันระหว่างสุดยอดอาหารไทยสมัยใหม่ที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน เคล้าคลอไปกับการจับไวน์ไทยคุณภาพสากล อาทิ อ้วนเนื้อเปิดราดด้วยซอสส้ม, แกงฮังเลเนื้อแกะ เสิร์ฟพร้อม Village Cellar Syrah or Chenin blanc, or Château des Brumes Le Prestige 2013 or Château des Brumes La Fleur 2006 เป็นต้น

24 สิงหาคม 2560: พบกับอาหารไทยสมัยใหม่หลากหลายเสตชั่น จับคู่กับไวน์ไทย ณ แคมเปญ บาร์ อาทิ ยำปลาทูนาคีร์บเหลืองกับใบมะกรูดและน้ำสลัดกะทิ, เนื้อสะโพกไก่อบ ราดด้วยซอสเครื่องแกงเหนือ, เนื้อวากิวออสเตรเลียอบกับเครื่องเทศฮังเล เป็นต้น ราคาท่านละ 1,500 บาท++ สมาชิกดุสิต โกลด์ ราคาท่านละ 1,200 บาท++

25 สิงหาคม 2560: เต็มอิ่มกับอาหารไทยสมัยใหม่ 6 คอร์ส ณ ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ อาทิ พล่าหอยเชลล์ฮอกไกโด ลาบปลา และส้ากุ้งใส่มะเขือ, ซุปใสรสส้มใส่ไก่, อ้วนเนื้อเปิดราดด้วยซอสส้ม เป็นต้น ราคาท่านละ 2,800 บาท++ สมาชิกดุสิต โกลด์ ราคาท่านละ 2,500 บาท++

## ประวัติเชฟฉลอง สักกะพลางกูร

เชฟฉลอง สักกะพลางกูร ผู้แสวงหาความรู้อย่างต่อเนื่อง และสั่งสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญในด้านรสชาติ ส่วนผสม ตลอดจนเทคนิคต่างๆ ของอาหารไทย จากการเดินทางไปยังสหรัฐอเมริกา, ยุโรป, เมดิเตอร์เรเนียน, จีน, ญี่ปุ่น และแถบแปซิฟิก และถึงแม้ว่าความรู้ต่างๆ จะติดตัวเขามาจนถึงทุกวันนี้ แต่ความปรารถนาอันแท้จริง คือ เขาต้องการถ่ายทอดวิชาความรู้ให้แก่เหล่าผู้ช่วยเชฟของเขาเพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญอย่างไรรู้ดี เชฟฉลองมีทักษะการทำอาหารได้หลายประเภท แต่กลับมาหลงใหลเสน่ห์ของอาหารไทยมากกว่า ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติ เทคนิค ไนส์ไต้ลส์ของเขา ปัจจุบันเชฟฉลองดำรงตำแหน่งเป็นหัวหน้าพ่อครัว ณ โรงแรมดุสิต ดีทู และดุสิต พรีเมียม เชียงใหม่ และเขายินดีเปิดบ้านต้อนรับทุกท่าน ให้มาลองลิ้มชิมอาหารไทยสมัยใหม่ หากท่านมีโอกาสดำเนินทางไปเยือน

## ประวัติคุณวีรวุฒิ ชลวานิช

คุณวีรวุฒิ ชลวานิช ไลน์เมกเกอร์ ผู้ที่มีความผันตลอดชีวิตในการที่จะนำไลน์คุณภาพเยี่ยมมาสู่ประเทศไทย วงการชีวิตไลน์ของเขาเริ่มต้นหลังจากความสำเร็จในอาชีพทางด้านอุตสาหกรรมเหล็กและพลังงาน เขาเริ่มสำรวจสถานที่ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรดิน อากาศ และแสงแดด จนมาพบเจอดินแดนที่อุดมสมบูรณ์แห่งวังน้ำเขียว วิลเลจ ฟาร์ม ไลน์เนอร์ของเขา ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2546 โดยความร่วมมือของ มาร์ค บากู ไลน์เมกเกอร์จาก ฝรั่งเศส และลูกสาว (คุณหนู) ผลผลิตไลน์วิลเทจของเขาที่ได้รับความนิยมเนื่องชื่อ คือ ไลน์ชาโต เดส์ บรูมส์ รูน ลา เฟลอร์ นอกจากนี้ยังมี ไลน์ขาว ไลน์แดง และโรเซ ที่ได้รับการยกย่องทั้งในและต่างประเทศอีกด้วย

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือส่งจองล่วงหน้าได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์: [dtbkdining@dusit.com](mailto:dtbkdining@dusit.com) เว็บไซต์: [www.dusit.com/dtbk](http://www.dusit.com/dtbk), [www.facebook.com/dusitthani](http://www.facebook.com/dusitthani)