

ลิ้มลองอาหาร “วีแกน” 5 คอร์สสุดพิเศษ โดยเชฟ ฌอง คริสเตียน จูรี พร้อมดื่มด่ำกับไวน์ออร์แกนิกคริส เตียน ณ ลายัน เรสซิเดนเชส บาย อนันตรา



อนันตรา ลายัน ภูเก็ต รีสอร์ท (Anantara Layan Phuket Resort) เชิญชวนภูเก็ตและนักท่องเที่ยวผู้รักสุขภาพ ร่วมสัมผัสความอร่อยของอาหาร “วีแกน” (Vegan) หรืออาหารมังสวิรัตเพื่อสุขภาพ ซึ่งถูกรังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถัน โดยเชฟอาหารมังสวิรัตชื่อดัง เชฟฌอง คริสเตียน จูรี (Jean-Christian Jury) พร้อมจับคู่กับไวน์ออร์แกนิกคริสเตียน ในวันเสาร์ที่ 11 สิงหาคม 2561 ณ ลายัน เรสซิเดนเชส บาย อนันตรา (Layan Residences by Anantara) ซึ่งเป็น วิลล่าและเรสซิเดนซ์สุดหรู ที่เปิดรับวิวพาโนรามาของทะเลอันดามันอันงดงาม และตั้งอยู่บนไหล่เขาภายในบริเวณ อนันตรา ลายัน ภูเก็ต รีสอร์ท

เชฟฌอง คริสเตียน จูรี ชาวฝรั่งเศส จากเมืองตูลูส (Toulouse) เป็นเจ้าของร้านอาหารมังสวิรัตแห่งแรก La Mano Verde ในกรุงเบอร์ลิน และยังเป็นเจ้าของตำราทำอาหารมังสวิรัต “Vegan : The Cookbook” อันโด่งดังและเต็มเปี่ยมไปด้วยสูตรอาหารมังสวิรัตรสชาติชั้นเลิศมากกว่า 450 เมนู ซึ่งปัจจุบันเชฟฌอง คริสเตียน ใช้ชีวิตอยู่ที่ ลอสแอนเจลิส (Los Angeles) และได้ทำให้อาหารมังสวิรัตเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยใช้วัตถุดิบที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์และยังช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง

ในโอกาสพิเศษนี้ เชฟฌอง คริสเตียน ได้บรรจงรังสรรค์ไวน์ดินเนอร์ในแบบ “วีแกน” สำหรับทุกท่านที่รักในการดูแลสุขภาพให้ได้รับลิ้มลองอาหารมังสวิรัตรสชาติอร่อยกลมกล่อมและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเลือกใช้วัตถุดิบธรรมชาติ และไม่มีส่วนผสมของกลูเตนในบางเมนู เสิร์ฟพร้อมไวน์ออร์แกนิกและไวน์ไบโอไดนามิกจากทั่วโลกที่ไวน์กูรูได้คัดสรรมาเป็นอย่างดี เริ่มต้นดินเนอร์มื้อพิเศษด้วยด้วยความสดชื่นของซูปกัชปาโซ อโวคาโด มะพร้าว และมะนาว (Avocado, Coconut and Lime Gazpacho (raw) GF) อร่อยกับเมนูสุขภาพด้วยสลัดมะละกอ ยี่ห่วย สะระแหน่ และแอปเปิลเขียว (Green Papaya, Fennel, Mint and Green Apple Salad (raw) GF) ลิ้มรสการผสมผสานที่ลงตัวของคาโปนาตารสเผ็ดแบบดั้งเดิมของอาหารอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมนิลจักรพรรดิของจีน (Spiced Caponata and Emperor Rice (fusion) GF) ตามด้วยเฟตตูดินี เสิร์ฟพร้อมผัดหัวหอม เห็ดชิตาเกะ เห็ดพอร์โทเบลโล และโรยด้วยวีแกนเฟตาชีส (Fettuccine with Caramelized Onions, Shiitake, Portobello and Vegan Feta Cheese) และปิดท้ายด้วยขนมหวานแสนอร่อย ชีสเค้กสามรส มะม่วง ลิ้นจี่ และมังคุด (Raw Mango, Lychee and Mangoosteen Cheesecake (raw) GF)

อีเอ็มกับเมนูอาหารมังสวิรัต 5 คอร์ส จานอร่อย เสิร์ฟแบบไฟน์ ไดนิ่ง คู่กับไวน์ออกแกร์นิกและและไวน์ไปโอไดนา
มีระดับพรีเมียม ที่ช่วยเพิ่มอรรถรสในการรับประทานอาหารให้ดียิ่งขึ้น ในราคาท่านละ 2,900 บาท++ ในวันเสาร์ที่
11 สิงหาคม 2561 ณ ลายัน เรสซิเดนเชส บาย อนันตรา ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.00 น. (ราคาไม่รวมภาษีมูลค่า
เพิ่มและค่าบริการ)

สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่ง โทร 076 317 200 หรือ อีเมล fb.alay@anantara.com