

# สดจากฟาร์มพร้อมเสิร์ฟถึงโต๊ะ ที่ ห้องอาหารแอทติโก้



แอทติโก้ร่วมมือกับหัวหิน ไวน์ ยาร์ด จัดงาน “4 Hands by Attico” พิเศษสุดด้วยดินเนอร์สุดหรูโดยเชฟมิชลินสตาร์ เจมส์ โนเบิล เป็นแขกพิเศษในวันที่ 7 และ 8 กุมภาพันธ์ 2560

“4 Hands by Attico” เป็นการร่วมมือกันเพื่อรังสรรค์ดินเนอร์สุดพิเศษโดยเชฟ โทมัส สมิธ ร่วมกับเชฟยอดฝีมือในการทำอาหารอิตาเลียนอย่าง เชฟมิชลินสตาร์ เจมส์ โนเบิล ซึ่งนำวัตถุดิบจากฟาร์มบุติกของเขาที่ปากน้ำปราณปรานบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ที่รู้จักกันดีในประเทศไทยว่าเป็นสถานที่มงคลลดปริมาณคาร์บอน ซึ่งเป็นผู้ริเริ่มการจัดส่งอาหารสดจากฟาร์มถึงร้าน รวมถึงริเริ่มการทำอาหาร โดยให้ความสำคัญกับความสดใหม่ของวัตถุดิบ

ในงาน “4 Hands by Attico” เชฟได้รังสรรค์เมนูพิเศษถึง 6 คอร์ส โดดเด่นในเรื่องของวัตถุดิบจากปากน้ำปราณร่วมกับวัตถุดิบออแกนิกหลายชนิด รวมไปถึง ผักหายากในไทย ท่ามกลางเมนูอาหารต่างๆ แยกทุกท่านจะได้ลิ้มอร่อยไปกับฟัวกราส์ขึ้นอวบเสิร์ฟคู่กับซอสแดงกวาง และสลัดดอกไม้ป่า ทาจินปลาแม่น้ำกับเลมอนดอง และขนมปังแอฟริกาเหนือแป้งหอมเครื่องเทศ บรารีนี้ปีทูทและเซอร์วีป้าซึ่งทำจากช็อคโกแลตที่ผลิตในบริเวณชายแดนลาว

โดยในเมนูนี้จะทำการเสิร์ฟคู่กับไวน์กลิ่นหอมกรุ่นจากหัวหิน เพื่อสัมผัสถึงรสชาติอาหารพื้นเมืองมากขึ้นด้วยการเพิ่มวัตถุดิบออแกนิกจากพื้นที่ต่างๆในไทย เครื่องเทศกลิ่นหอมและไวน์รสชาติดี เพราะฉะนั้นเมนูในงานพิเศษครั้งนี้แสดงให้เห็นถึงสูตรอาหารอิตาลีที่ดีที่สุด โดยให้ผู้ชื่นชอบอาหารได้มาลองสัมผัสประสบการณ์ใหม่แห่งรสชาติกันได้

“ทางเรามีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะลูกค้าจะได้ลิ้มรสชาติความอร่อยของการตั้งใจร่วมมือกันในครั้งนี้ของ “4 Hands” ซึ่งเชฟ เจมส์ โนเบิล ได้ทำงานและเรียนรู้กับคนท้องถิ่น แหล่งกำเนิดของวัตถุดิบ ที่ถือได้ว่ามีความจำเป็นอย่างยิ่งของการประกอบอาหารและทำให้ได้อาหารที่มีคุณภาพและมีความพิเศษ ซึ่งเราภูมิใจมากที่จะได้เสนอเมนูนี้ และมั่นใจว่าทุกคนจะได้รับประสบการณ์ใหม่ในครั้งนี้” เชฟ สมิธ กล่าว

โดยเมนูพิเศษนี้จะพร้อมให้บริการในวันที่ 7 และ 8 กุมภาพันธ์ 2560 ในราคา 2,200++ บาทต่อท่าน สามารถสำรองที่นั่งล่วงหน้าได้ที่ โทร 02-302-0333

# # #

เกี่ยวกับแอทติโก้

แอทติโก้ ณ โรงแรมเรดิสัน บลูพลาซ่า กรุงเทพฯ ได้รับรางวัลชนะเลิศในการให้บริการร้านอาหารอิตาเลียน ใน

บรรยากาศครื้นเครงและเต็มเปี่ยมไปด้วยเสน่ห์แบบชนบท จากที่นั่งที่สวยงามบนชั้น 28 โดยทุกท่านสามารถเลือกที่นั่งได้ทั้งแบบในห้องอาหาร บริเวณระเบียงสำหรับผู้ชื่นชอบรับประทานอาหารกลางแจ้ง รวมถึงแบบห้องส่วนตัว ฌแยกอโศกที่สามารถเดินได้จากสถานีรถไฟฟ้า และรถไฟฟ้าใต้ดิน แอทติโก้ เปิดทุกวัน ตั้งแต่เวลา 12.00น. ถึง 14.30น. และ 18.00น. ถึง 23.00น. (ปิดรับรายการอาหารเมนูสุดท้ายเวลา 14.30น. และ 23.00น. ติดต่อข้อมูลได้ที่ [www.venusbkk.com](http://www.venusbkk.com) อีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือ โทร. 02-302-3333

เกี่ยวกับเรดิสัน บลูพลาซ่า กรุงเทพ

เรดิสัน บลู คือหนึ่งในแบรนด์โรงแรมระดับโลก ซึ่งเป็นเครื่องหมายแห่งความสมบูรณ์แบบ ด้วยการต้อนรับอย่างดี จากกลุ่มผู้ให้บริการจากเรดิสัน Yes I Can! เสมอ โรงแรม เรดิสัน บลูพลาซ่า กรุงเทพ มี 266 ห้อง ซึ่งพร้อมรับแขกได้หลากหลายสไตล์ และ 24 ห้องสูท ยิ่งไปกว่านั้นคือห้องประชุม ห้องรับประทานอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เหมือนใคร และทางเลือกอื่นๆในการพักผ่อนมากมาย ใจกลางเมืองกรุงเทพฯ ฌ ถนนสุขุมวิท โรงแรมเรดิสัน บลูพลาซ่า สามารถเดินทางได้ง่ายจากทั้งสองท่าอากาศยานนานาชาติกรุงเทพฯ

เนื่องจากโรงแรมตั้งอยู่ใกล้กับแยกอโศกที่สามารถเดินทางได้ง่ายทั้งจากรถไฟฟ้าและรถไฟฟ้าใต้ดิน อีกทั้งในบริเวณใกล้กับโรงแรมยังอยู่ใจกลางเมืองที่เต็มไปด้วยวัฒนธรรม แหล่งการค้าขาย แหล่งบันเทิง และสถานที่ช้อปปิ้ง ได้รับการออกแบบมาเพื่อลูกค้าที่มาเพื่อพักผ่อนหรือมาทำธุรกิจ โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพ จึงสามารถให้คำนิยามได้ว่าเป็นโรงแรมที่ให้ประสบการณ์อันทันสมัยแก่ลูกค้าทุกคน ชมข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ [www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok](http://www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok)

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

อาภาพรรณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพ

อีเมล: [pr.bangkok.blu@radisson.com](mailto:pr.bangkok.blu@radisson.com)

โทร: 02- 302-3333 โทรศัพท์มือถือ 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com/>

รัชนีญา สุภัททน์นทกุล

มิทาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นเนล

อีเมล: [ruksina@midas-pr.com](mailto:ruksina@midas-pr.com)

โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: [www.midas-pr.com](http://www.midas-pr.com)