

# สองเชฟบินตรงจากกรุงโซลจับมือกันเสิร์ฟ สุดยอด

## “อาหารเกาหลีตำรับดั้งเดิม”



สองเชฟรับเชิญบินลัดฟ้าจากโรงแรมเซอราตัน โซล ดี คิวบ์ ซิตี้ (Sheraton Seoul D Cube City Hotel) กรุงโซล จับมือกัน รังสรรค์ เสิร์ฟ สุดยอด “อาหารเกาหลีตำรับดั้งเดิม” ให้เราได้รู้จักและลองลิ้มรสชาติกันถึงเมืองไทย นำโดยเชฟ ลี แทยอง และเชฟ ซอย ชูมิน ที่ห้องอาหารอินเอเชีย และ ลูน่า ลาโน โรงแรมเซอราตันหัวหิน รีสอร์ท แอนด์สปา ระหว่างวันที่ 5-21 ตุลาคม 2561 และที่ห้องอาหารลูน่า ลาปราวณ โรงแรมเซอราตันหัวหิน ปรานบุรีวิลล่า ระหว่างวันที่ 22-27 ตุลาคม 2561

“ขณะที่เรากิน ความอร่อยจะทวีคูณถ้าเรามีความสุข ความสุขจะทวีคูณถ้ารู้ว่าอาหารนั้นทำมาจากใจ และนั่นคือเป้าหมายของทุกๆงานที่สร้างขึ้นจากใจเพื่อลูกค้าของเรา” สองเชฟจากกรุงโซลกล่าวไว้เพื่อเชิญชวนให้มาลิ้มลอง

เมนูแนะนำ:

เมนู A La carte ห้องอาหารอินเอเชีย (05-14 ตุลาคม 2561)

- สลัดซีฟูดสไตล์เกาหลี
- ปุสวดองซีอิ๊ว
- ซุปสาหร่ายเกาหลี
- ข้าวยำเกาหลี บีบีมบับ
- ปลาหมึกผัดซอสเผ็ด
- ซีโครงเนื้อตุ๋น
- ซุปไก่เผ็ดเกาหลี

Korean Street Food ห้องอาหารลูน่า ลาโน (15-21 ตุลาคม 2561)

- โอแตงสไตล์เกาหลี
- แป้งต็อกเสียบไม้ทอดราดซอสเกาหลี
- ไข่ทอดซอสเกาหลี
- กิมบับ ข้าวห่อสาหร่ายเกาหลี
- ต็อกปกกี
- ไข่ทอดสไตล์เกาหลี

**\*\*เมนู Korean Street Food ให้บริการที่ห้องอาหารลู่ฟ้า ลาปราคา ในวันที่ 22-27 ตุลาคม 2561**

สำรองที่นั่งและสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โทร. 032 708000 หรือ LINE@sheratonhuahin หรือเยี่ยมชม  
เว็บไซต์โรงแรมได้ที่ [www.sheratonhuahin.com](http://www.sheratonhuahin.com) และติดตามข่าวสารต่างๆทาง

<https://th-th.facebook.com/sheratonhuahin/> หรือ [www.instagram.com/sheratonhuahin](http://www.instagram.com/sheratonhuahin)