

สัมผัสประสบการณ์พิเศษกับ สองมือดีเนอร์ สุด เอ็กซ์คลูซีฟ โดย เชฟ อเล็กซานเดอร์ คูอิลลอน มิชลิน นสตาร์ระดับ 2 ดาว ที่ โรงแรม วี กรุงเทพฯ และ ดีเนอร์แสนโรแมนติกริมหาดส่วนตัว ที่ วี วิลล่า หัว หิน

โรงแรม วี กรุงเทพฯ และ วี วิลล่า หัวหิน ด้วยการสนับสนุนของธนาคารกสิกรไทย บริษัท แอดวานซ์ อินโฟร์ เซอร์วิส จำกัด (มหาชน) และ บริษัท ซีโอดอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด เชิญสุดยอดเชฟชื่อดังบินตรงจากเกาะนอร์มูตีเย (Noirmoutier) ประเทศฝรั่งเศสเจ้าของร้านอาหาร ลา มารีน (La Marine) เพื่อเอาใจเหล่านักชิมเพียง 2 วันเท่านั้น ที่คุณจะได้สัมผัสกับความอร่อยและสุดยอดประสบการณ์แห่งอาหาร ซีฟูด (Fish and Seafood Cook) กับเชฟมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาว “อเล็กซานเดอร์ คูอิลลอน”

ค่าคืนพิเศษที่โรงแรม วี กรุงเทพฯ และ วี วิลล่า หัวหิน กับอาหารชุดมือค้ำ 6 คอร์ส ราคา 7,000 บาท ต่อท่าน ไม่รวมไวน์ และ ราคา 9,000 บาท ต่อท่าน รวมไวน์จับคู่ 6 ชนิด

- วันพฤหัสบดีที่ 3 ตุลาคม 2556 ณ ห้องอาหาร วี ไวน์ แอนด์ กริลล์, โรงแรม วี กรุงเทพฯ
- วันเสาร์ที่ 5 ตุลาคม 2556 ณ ห้องอาหาร วิลลาซโซ (ริมหาดส่วนตัว), วี วิลล่า หัวหิน

อาหารทุกจานที่เชฟอเล็กซานเดอร์จะปรุงใน 2 คำคืนนี้ ล้วนประกอบไปด้วยวัตถุดิบที่มาจากท้องทะเลแถบทวีปยุโรป ซึ่งสั่งนำเข้าพิเศษ อาทิ กุ้งแลงกูสทีน, หอยนางรมฝรั่งเศส, กุ้งล็อบสเตอร์, เนื้อส่วนสันหลังของแกะ และอีกมากมาย



วี วิลล่า หัวหิน จัดแพคเกจสุดโรแมนติกรวมมิชลินดินเนอร์สำหรับ 2 วัน 1 คืน ระหว่างวันที่ 5 - 6 ตุลาคม 2556

- ห้องพักแบบ พูลวิลล่า 2 ห้องนอน พร้อมสระว่ายน้ำส่วนตัว รวมมิชลิน ดินเนอร์, อาหารเช้า และ น้ำชายามบ่าย ราคา 45,000 บาทถ้วน / (สำหรับ 4 คนเข้าพัก)
- ห้องพักแบบ พูลวิลล่า 3 ห้องนอน พร้อมสระว่ายน้ำส่วนตัว รวมมิชลิน ดินเนอร์, อาหารเช้า และ น้ำชายามบ่าย ราคา 60,000 บาทถ้วน / (สำหรับ 6 คนเข้าพัก)

** ผู้ถือบัตรเครดิตกสิกรไทย และลูกค้าเอไอเอส ได้รับสิทธิพิเศษก่อนใคร สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และสำรองที่นั่งได้ที่โรงแรม วี กรุงเทพฯ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และสำรองที่นั่ง กรุณาโทร 02-3093939 ต่อ 3995 หรือ fb@viehotelbangkok.com



ประวัติเชฟ อเล็กซานเดอร์ คูอิลลอน

อเล็กซานเดอร์ คูอิลลอน เชฟเจ้าของร้านอาหารมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาว ลา มารีน (La Marine) ตั้งอยู่ตรงข้ามท่าเรือในเมือง L'Herbaudiere บนเกาะนัวร์มูทีย่ (Noirmoutier) ประเทศฝรั่งเศส

อเล็กซานเดอร์เป็นลูกศิษย์ของ Michel Guérard ซึ่งเป็นเชฟอาหารฝรั่งเศสผู้โด่งดัง และมีชื่อเสียง นอกจากนี้ยังเป็นนักเขียน และหนึ่งในผู้คิดค้น (Nouvelle cuisine) ซึ่งเป็นรูปแบบการปรุงอาหารที่ทันสมัย เน้นการใช้ส่วนผสมที่สดใหม่และดีที่สุดใน เชฟอเล็กซ์ซานเดอร์ มีความสามารถที่โดดเด่น ซึ่งทำให้ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติ "Hope Trophée" ในด้านศาสตร์การทำอาหารฝรั่งเศสยุคอนาคตของโลกอีกด้วย

ในเวลาต่อมา อเล็กซานเดอร์ได้รับ รางวัลดาวมิชลินระดับ 1 ดาว เป็นครั้งแรกในปี 2550 และได้ถูกขนานนามว่าเป็น เชฟรุ่นใหม่ไฟแรง (Grand Chef de Demain) ในปี 2551 เชฟ อเล็กซานเดอร์ ได้สร้างชื่อเป็นที่โด่งดัง ทำให้เกาะนัวร์มูทีย่ (Noirmoutier) เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นในขณะนั้น ซึ่งเกาะนัวร์มูทีย่ (Noirmoutier) เป็นเกาะที่สวยงาม อยู่ห่างจากชายฝั่ง Vendée ซึ่งตั้งอยู่ทางตอนใต้ของเมือง Saint-Nazaire และนอกจากนี้เชฟ อเล็กซานเดอร์

ยังได้ถูกขนานนามว่าเป็นสุดยอดในการปรุงอาหารด้วยปลา เนื่องด้วยกรรมวิธีการปรุงอาหารที่มีรสชาติโดดเด่น ทำให้ อเล็กซานเดอร์ ได้รับรางวัล *รางวัลดาวมิชลินระดับ 2 ดาว* ในปี 2556

เชฟอเล็กซานเดอร์ได้มีการปรับเปลี่ยนเมนูอย่างสม่ำเสมอ ส่วนการคัดสรรวัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหาร เช่น ปลา เชฟก็จะเลือกปลาที่ไม่ผ่านการแช่แข็ง เน้นความสดใหม่ เป็นต้น ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องถามเลยว่าอาหารที่เชฟได้เสิร์ฟลงบนโต๊ะนั้นสดและอร่อยหรือไม่

เชฟอเล็กซานเดอร์กล่าวว่า “ผมก็เหมือนเด็กคนอื่นๆทั่วไป ผมชอบที่จะเอานิ้วจิ้มเล่นลงไปในแป้ง ซึ่งแม่ของผมก็เป็นกูกที่ยอดเยี่ยมเหมือนกัน ในทุกๆสิ่งที่ผมได้ลงมือทำ ผมมักจะทำให้ดีที่สุด ผมชอบสิ่งสวยงาม ผลิตภัณฑ์อาหารที่ดี และผมคิดว่าการทำอาหารเปรียบเสมือนงานศิลปะ ซึ่งทำให้ผมต้องเพียรพยายามอย่างหนักเพื่อให้ได้มาซึ่งความสมบูรณ์แบบ”

โรงแรมวี กรุงเทพฯ ภายใต้ MGallery โดยแอดคอร์ต ตกแต่งแนวทันสมัยระดับห้าดาว มี 154 ห้องพร้อมห้องดูเพล็กซ์ 2 ชั้น และห้องสวีท สระว่ายน้ำ เดินเพียง 2 นาทีถึงรถไฟฟ้า BTS สถานีราชเทวี และสามารถเดินไปช้อปปิ้งที่สยามฯได้อย่างสบายๆ อร่อยทุกมื้อที่ห้องอาหาร VIE WINE & GRILL สบายใจพร้อมผิวพรรณ สดใสที่ VIE Spa หุ่นเฟิร์มร่างกายแข็งแรงที่ฟิตเนส VIE Fit สังสรรค์ทุกคืนได้ที่ VIE Bar มีเจ้าหน้าที่เชี่ยวชาญดูแลการจัดสัมมนา งานเลี้ยง-งานแต่งงาน โรงแรมฯ ได้รับรางวัลมากมายทั้งในและต่างประเทศ อาทิ รางวัลโรงแรม“เทรนด์ดี” ที่สุดในเอเชีย, “สุดยอดโรงแรมบูติค” และ สี่ปีซ้อนสำหรับรางวัล “หนึ่งในสุดยอดร้านอาหารแห่งประเทศไทย”
www.viehotelbangkok.com

วี วิลล่า หัวหิน บริหารโดยแอดคอร์ต ได้รับมาตรฐานโรงแรมระดับ 5 ดาว มีเพียง 13 วิลล่าแบบ 2 และ 3 ห้องนอนพร้อมสระว่ายน้ำประจำวิลล่าขนาดใหญ่ หรือว่ายน้ำที่สระริมชายหาดชมวิวดทะเลและหาดทรายขาวของหัวหิน ห้องอาหาร Villazzo ได้รับเลือกให้เป็น “หนึ่งในสุดยอดร้านอาหารแห่งประเทศไทย 2012” และ 2013” ด้วยการออกแบบที่นั่งเล่นระดับโอบล้อมรอบด้วยน้ำใส ผ่อนคลายความเหนื่อยล้าที่ V Spa ฟิตและเฟิร์มที่ฟิตเนส V Fit รางวัล “สุดยอดโรงแรมบูติค 2011” และ “โรงแรมหรูที่ดีที่สุด” เป็นการตอกย้ำถึงความสวยงามของวี วิลล่า หัวหิน
www.v-villashuahin.com