

สุดยอดนักปรุงอาหาร ‘ฟิลิปป์ เคลเลอร์’ นำเสนอ อาหารฝรั่งเศสจากเฟรนช์ ริเวียร่า ในไดนิง ซีรีส์ครั้ง ล่าสุดของกรุงเทพมหานคร ณ โรงแรมเซ็นทาราแกร นด์ ลาดพร้าว



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – วันที่ 25 กันยายน 2563: ส่งท้ายเดือนกันยายนี้อาณาจักรเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ นำเสนอ การเดินทางแห่งรสชาติ ‘สู่ชายฝั่งเฟรนช์ ริเวียร่า’ จุดหมายที่สองไดนิง ซีรีส์ข้ามพรมแดนที่ดีที่สุดแห่งปี ‘เจอร์นีย์ อะราวด์ เดอะ เมดิเตอร์เรเนียน’ พร้อมต้อนรับสุดยอดนักปรุงอาหารสัญชาติฝรั่งเศสมากความสามารถ เชฟฟิลิปป์ เคลเลอร์

ต้อนรับทุกท่านอีกครั้งสู่หนึ่งประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ดีที่สุดในประเทศไทยส่งท้ายเดือนกันยายนี้อาณาจักรเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ ขอเชิญทุกท่านร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการเดินทางแห่งรสชาติ ‘สู่ชายฝั่งเฟรนช์ ริเวียร่า’ จุดหมายที่สองของไดนิง ซีรีส์ข้ามพรมแดนที่ดีที่สุดแห่งปี ‘เจอร์นีย์ อะราวด์ เดอะ เมดิเตอร์เรเนียน’ (Journeys Around The Mediterranean’ Dining Series) ที่พร้อมให้ทุกท่านได้สัมผัสไมล์แห่งรสชาติและรสสัมผัสข้ามพรมแดนจากดินแดนโพ้นทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ผ่าน 3 รายการอาหารและกิจกรรมสุดพิเศษ บรรจงรังสรรค์อย่างวิจิตรโดย 3 สุดยอดเชฟมากฝีมือแห่ง 3 วัฒนธรรมแห่ง 3 ประเทศ เพื่อถ่ายทอด

ความหลงใหลและเอกลักษณ์เฉพาะตัวในวัฒนธรรมอาหารตะวันตกแบบเมดิเตอร์เรเนียนที่ผสมกันอย่างลงตัว สำหรับจุดหมายที่สองที่ พร้อมพาทุกท่านย้อนรอยอาหาร ‘สู่ชายฝั่งเฟรนช์ ริเวียร์’ ในอาหารค่ำแบบฟูลคอร์ส (Full Course) มื้อพิเศษของคืนวันพุธที่ 30 กันยายน 2563 นี้ โดย เชฟฟิลิปป์ เคลเลอร์ สุดยอดนักปรุงอาหารสัญชาติฝรั่งเศสความสามารถ ที่พร้อมเนรมิต บลูลูกาย รูฟท็อบ บาร์ ให้อบอวลด้วยกลิ่นอายเมดิเตอร์เรเนียนผสมวัฒนธรรมฝรั่งเศสแห่งดินแดนเฟรนช์ริเวียร์ นำเสนอผ่านรายการอาหารต้นตำรับโปรดของเชฟจานเด่นจากดินแดนทางตอนใต้ของเมืองแห่งน้ำหอมที่ได้รับการยกย่องและร่ำลือไปทั่วทุกหนแห่ง อาทิ ปลาเทอรันต์คู่รสชาติอันล้ำลึกของแซฟฟรอนและพาร์สลีย์ ซุปข้นลิอบสเตอร์จัดเสิร์ฟแบบคาปูชิโน สเต็กเนื้อแกะคู่คาเวียร์รสละมุนลิ้น รวมถึงรายการของหวานที่รังสรรค์มาเป็นพิเศษ ไอศกรีมคาราเมลกรุ่นกลิ่นซินนามอนและโรสแมรี่ คู่รสชาติที่สร้างสรรค์ขึ้นเฉพาะในโอกาสที่มาเยือนโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ และอีกหลากหลายรายการอาหารอื่นๆ เสิร์ฟควบคู่กับไวน์ชั้นยอด เพื่อสะท้อนความพิเศษด้านวัฒนธรรมอาหารสไตล์เฟรนช์เมดิเตอร์เรเนียนที่ยังคงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของวัตถุดิบแต่ละชนิดได้อย่างครบถ้วน ดุจอารยะดั้งเดิมที่ชวนหลงใหลของดินแดนชายฝั่งทะเล

ร่วมสัมผัสประสบการณ์รับประทานอาหารครั้งใหม่จาก โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ นำเสนอผ่าน ‘เจอร์นี อะราวต์ เดอะ เมดิเตอร์เรเนียน’ ไตนิ่ง ซีรีส์ข้ามพรมแดนที่ดีที่สุดแห่งปี ที่พร้อมให้ทุกท่านได้สัมผัสไมล์แห่งรสชาติและรสสัมผัสข้ามพรมแดนจากดินแดนโพ้นทะเลเมดิเตอร์เรเนียน จำลองขึ้นอย่างงดงามโดย 3 สุดยอดเชฟมากฝีมือแห่ง 3 วัฒนธรรมแห่ง 3 ประเทศ เพื่อถ่ายทอดความหลงใหลและเอกลักษณ์เฉพาะตัวในวัฒนธรรมอาหารตะวันตกแบบเมดิเตอร์เรเนียนที่ผสมกันอย่างลงตัว

‘เจอร์นี อะราวต์ เดอะ เมดิเตอร์เรเนียน’ ไตนิ่ง ซีรีส์ ตอนที่ 2 สู่ชายฝั่งเฟรนช์ ริเวียร์
อาหารค่ำมื้อพิเศษ เอ็กส์คลูซีฟ ดินเนอร์ วิท เชฟฟิลิปป์ (An Exclusive dinner with Chef Philippe)
ให้บริการในวันพุธที่ 30 กันยายน 2563 ณ บลูลูกาย รูฟท็อบ บาร์ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ แอท เซ็นทรัลพลาซ่า ลาดพร้าว กรุงเทพฯ

ในราคาท่านละ 2,490++ บาท

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 02 541 1234 หรืออีเมลล์ cglb@chr.co.th