

สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับเมนูอาร์ตสุดรังสรรค์จากเชฟมิชลิน 2 ดาวที่ลา วู-สยาม แอ็ท สยาม



สยาม แอ็ท สยาม ดีไซน์ โฮเต็ล กรุงเทพ ดีไซน์โฮเต็ลแห่งแรกของกรุงเทพฯ ขอเสนอจินตนาการในการรับประทานอาหารแบบบิสเนสที่เหนือความคาดหมาย กับมื้อค่ำสุดเอ็กซ์คลูซีฟโดยเชฟโฮนัย อาร์มาส (Jonay Armas) เชฟมิชลินระดับ 2 ดาวชาวสเปน จากห้องอาหาร Principal ที่ฮ่องกง จะมาปรุง 7 เมนูที่รังสรรค์เป็นพิเศษเพียง 2 วันเท่านั้น 7-8 สิงหาคมนี้ ที่ห้องอาหารลา วู ชั้น 25

เชฟโฮนัยนำประสบการณ์ที่สั่งสมกว่า 10 ปีจากร้านอาหารหลายแห่งจนได้มิชลินสตาร์มาผสมผสานกับ “ยักษ์” สัญลักษณ์ของสยาม แอ็ท สยาม และความเป็นอาร์ตีสที่มีอยู่ในตัว รังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบชั้นยอดในแถบเอเชีย ผสมผสานกับกระบวนการปรุงอย่างประณีตในสไตล์ยุโรปเพื่อนำเสนอมิติแห่งความแตกต่างในแต่ละเมนูจนกลายเป็น 7 คอร์สรสเลิศในคอนเซ็ปต์ “Journey of the Giant” ได้แก่

- เมนูทานเล่น – เปิดด้วยมุสปลาไหลญี่ปุ่น วางบนแป้งสาकुทอดกรอบ และพริกทงคาราชิเสิร์ฟกับค็อกเทลบอล
- เมนูเรียกน้ำย่อย – เสิร์ฟพานาคี้อัดตำกับหอยเม่นจากญี่ปุ่น ข้าว Quinoa และเพิ่มความหรูหราด้วย คาร์เวียร์ออร์แกนิกจากฝรั่งเศส
- ซุป – ซุปคอนซอมเม่ใสกลั่นต้นกระเทียมเป็นการผสมผสานเทคนิคจากฝรั่งเศสกับวัตถุดิบเอเชีย โดยเสิร์ฟกับปูจากประเทศจีนและไข่หอยเม่น และหัวไชเท้าดองในแบบญี่ปุ่น
- Foie Gras – เทอรินดับห่านจากฟิลิปปินส์ เสิร์ฟสไตล์ดั้งเดิมแบบฝรั่งเศสที่เปลี่ยนวิธีเสิร์ฟเป็นแผ่นบาง เปลี่ยนรสสัมผัสให้เบาและนุ่มละมุนมากกว่าเดิม ทานตัดกับพีชและข้าวโพดกรอบ
- Egg – ไข่ไก่ไทยแบบออนเซนเสิร์ฟกับหมูตุ๋นซอร์ริโซ และ Migras ตามแบบสเปนขนานแท้
- Cod – สลัดปลาคอดสไตล์ ซัมบัล มาธาร์ จานดังจากอินโดนีเซีย เสิร์ฟกับเห็ดชิเมจิสดอง เต้าหู้และซอสกะทิรมควัน
- Wagyu – สันนอกวัววากิว ระดับ A5 จากญี่ปุ่น เสิร์ฟกับหอมขาวจากสเปนแบบย่าง แก่นตะวัน และผักน้ำปั่นละเอียดเป็นซอสเพื่อซุสเนื้อให้โดดเด่นยิ่งขึ้น

ราคาเพียงท่านละ 3,500 บาทถ้วน สำหรับเซ็ทเมนู 7 คอร์ส (ไม่รวมเครื่องดื่ม) และ ท่านละ 4,700 บาทถ้วนสำหรับเซ็ทเมนู 7 คอร์ส เสิร์ฟพร้อมไวน์ที่คัดสรรมาเฉพาะสำหรับแต่ละเมนู เริ่มให้บริการตั้งแต่ 18.30 น.เป็นต้นไป สนใจสำรองที่นั่งล่วงหน้าหรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่โทร. 022173000 หรืออีเมล fbrsvn@siamatsiam.com