

หลากรสชาติความสำเร็จแห่งวงการอาหาร “หัวหิน เชฟเทเบิล” ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ท และวิลลา หัวหิน



หัวหิน, ประเทศไทย – 18 พฤศจิกายน 2562: ปิดท้ายอย่างสวยงามกับประสบการณ์รับประทานอาหารครั้งพิเศษ “หัวหิน เชฟเทเบิล” ด้วยนักปรุงอาหารมากฝีมือ ชรรฐ จินดาภู แห่งโรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน ถ่ายทอดประสบการณ์และความหลงใหลในการปรุงอาหารต่อแขกผู้มีเกียรติอย่างสวยงามผ่านอาหารมือค้ำสุด เอ็กซ์คลูซีฟ เมื่อเร็ว ๆ นี้

ร่วมสร้างสีสันแห่งวงการอาหารเพื่อยกระดับ “หัวหิน เมืองท่องเที่ยว” อย่างแท้จริง โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน นำโดย มร. ยัน ไวไซท์ (ขวาสุด) รองผู้จัดการทั่วไป และ พีรเดช เจริญดีเรกทอรี่ (ซ้ายสุด) ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารการตลาดและประชาสัมพันธ์ประจำโรงแรมฯ ร่วมให้การต้อนรับแขกผู้มีเกียรติในโอกาสสำคัญ เชฟเทเบิล มือค้ำ 4 คอร์ส สไตล์คอสโมโพลิแทน ที่จัดขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรม “หัวหิน เชฟเทเบิล” (Hua Hin Chef's Table 2019) ภายใต้การสนับสนุนของ เทศบาลเมืองหัวหิน โดยนพพร วุฒิกุล (นายกเทศมนตรีเมืองหัวหิน) และ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดย ไศรยา หอมชื่น (ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานประจวบคีรีขันธ์)

การจัดกิจกรรม “หัวหิน เชฟเทเบิล” ประจำปี 2562 มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว และเพื่อสนับสนุน

ความสามารถในการรังสรรค์อาหารจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเมืองหัวหิน มาสร้างสรรค์และนำเสนอในรูปแบบต่างๆที่ หลากหลายสู่สายตานักท่องเที่ยว ซึ่งการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานประจวบคีรีขันธ์ เน้นความสำคัญใน ด้านยุทธศาสตร์เชิงรุกของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยใช้อาหารจากแหล่งผลิตวัตถุดิบโดยตรงมาเป็นตัวส่งเสริม การท่องเที่ยวสู่เมืองหัวหินให้เกิดภาพลักษณ์ “เมืองหัวหินเป็นเลิศด้านอาหาร” โดยในปีล่าสุดนี้ หัวหิน เชฟเทเบิล ได้ระดมเชฟฝีมือดีในเมืองหัวหินจำนวนทั้งสิ้น 13 ท่าน ทั้งจากโรงแรมระดับ 5 ดาว ร้านอาหารยอดนิยม และ ศูนย์การค้าชื่อดัง มารวมตัวกันเพื่อถ่ายทอดประสบการณ์ในเส้นทางสายเชฟ เป็นมื้ออาหารสุดพิเศษเพื่อดึงดูดนัก ท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสกับบรรยากาศของเมืองหัวหินในมุมมองดังกล่าว

สำหรับอาหารค่ำมื้อพิเศษในรูปแบบ “เชฟ เทเบิล” (Chef’s Table) ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหินที่จัดขึ้นใน ครั้งนี้ และเป็นส่วนหนึ่งของ แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ (Gastronomy Dining Series) จากทางโรงแรม ถือเป็นการ ปิดท้ายความสำเร็จของกิจกรรม “หัวหิน เชฟเทเบิล” ประจำปี 2562 อย่างงดงาม โดยเชฟธรร จินดาภู ผู้ชำนาญ ด้านการสร้างสรรค์รสชาติที่ไม่เหมือนใคร นำเสนอการปรุงอาหารในสไตล์ “คอสโมโพลิแทน” พลังขับเคลื่อนความสด ใหม่ของวัตถุดิบอาหารทะเลที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน บรรจงรังสรรค์เป็นอาหารจานเด่น 4 คอร์สชวนรับประทาน แต่งแต้มด้วยประสบการณ์และความหลงใหลในปรุงอาหารยาวนานกว่า 2 ทศวรรษเข้าใจด้วยกันอย่างลงตัว เป็นมื้อ พิเศษที่ต่อยอดภาพลักษณ์การท่องเที่ยวเมืองหัวหินอย่างแท้จริง

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th