

# ห้องอาหารอิตาลีเลียน La Scala โรงแรมสุโขทัย

## ต้อนรับเชฟอัมเบอโต้ บอมบาน่าเชฟชื่อดัง



เชฟ เดวิด แทมบูรีนี่ เชฟประจำห้องอาหารอิตาลีเลียน La Scala พร้อมต้อนรับ เชฟ อัมเบอโต้ บอมบาน่า เชฟชื่อดัง เจ้าของมิชลินสตาร์ 3 ดาว แห่งห้องอาหาร 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA ประเทศฮ่องกง

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ ร่วมกับ Gastronauts, ภูมิใจนำเสนอ ภาคต่อของมหากาพย์ความอร่อยผ่านการรังสรรค์ จากเชฟชื่อดังระดับโลกชาวอิตาลีเลียนทอย่าง Maestros della Scala ที่จัดขึ้นอย่างเอ็กคลูซีฟ ณ ห้องอาหารอิตาลีเลียน สุดหรูอย่าง La Scala ของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

ช่วงเวลาเกือบ 10 ปีที่ผ่านมา ห้องอาหารอิตาลีเลียน La Scala ได้เป็นผู้ริเริ่มและก่อตั้ง การรังสรรค์อาหารอิตาลีเลียน ผ่านการร่วมมือกันระหว่าง Chef de cuisine ของห้องอาหาร และ เชฟชื่อดังประจำห้องอาหารจากทั่วทุกมุมโลก โดยปีนี้ ความพิเศษที่มีมากขึ้น จะทำให้แขกผู้มาเยือนได้รับประทานอาหารต้นตำรับฉบับอิตาลีเลียนแท้ๆ ด้วยการ เชิญเชฟชาวอิตาลีเลียน มาร่วมกันรังสรรค์ผลงานชิ้นเอกเท่านั้น โดยเริ่มจากเชฟหญิง คริสตีน่า บาวเวอร์แมน จาก ห้องอาหารชื่อดังเจ้าของมิชลินสตาร์อย่าง Glass Hostaria ส่งตรงจากกรุงโรม ประเทศอิตาลี

นอกจากนี้ เชฟประจำห้องอาหารอย่าง เชฟ เดวิด แทมบูรีนี่มีความภูมิใจ ที่ได้ต้อนรับ เจ้าของตำนานหีต ทรัฟเฟิลขาว มิชลินสตาร์ 3 ดาว อย่าง เชฟ อัมเบอโต้ บอมบาน่า แห่งห้องอาหาร 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA ส่งตรงจากฮ่องกง ซึ่งนอกจากจะได้ มิชลินสตาร์ ถึง 3 ดาวแล้ว ยังติดอันดับที่ 13 ของ 50 Best Restaurants ในปีนี้อีกด้วย เชฟ อัมเบอโต้ บอมบาน่า จะรังสรรค์อาหารรสเลิศท่ามกลางบรรยากาศหรูหราตามแบบ ฉบับ Fine dining ให้ได้ลิ้มลองกัน ในวันที่ 23 และ 24 พฤษภาคม 2018 ทั้งมื้ออาหารกลางวัน และมื้ออาหารเย็น

23 พฤษภาคม 2561

มื้ออาหารกลางวัน และ มื้ออาหารเย็น 6 คอร์ส เซตเมนู

14,600 บาทสุทธิ รวม wine pairing

24 พฤษภาคม 2561

มื้ออาหารกลางวัน และ มื้ออาหารเย็น 6 คอร์ส เซตเมนู

14,600 บาทสุทธิ รวม wine pairing

สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

โทร. 02 344 8888 ต่อ 8603 หรือ 8671

อีเมล: [marcom@sukhothai.com](mailto:marcom@sukhothai.com)