

# ห้องอาหารแฉม ชวนคุณฉลองวันแม่ด้วย

## ประสบการณ์มื้ออาหารฝรั่งเศสชั้นเลิศกับแฉมเปญ

### “แฉม มามอง”



ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ จัดรายการ “แฉม มามอง (J'AIME MAMAN)” นำเสนอประสบการณ์มื้ออาหารฝรั่งเศสชั้นสูงภายใต้แนวคิดของสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาว ฌอง-มิเชล โลรองด์ ในรูปแบบของบริการเซ็ตอาหารสุดหรูแบบ 5-course ซึ่งออกแบบรายการอาหารโดยหัวหน้าพ่อครัว เชฟเอเมอริโก ดิโต เซสตี เพื่อสื่อถึงรสชาติอันนุ่มละมุนละไมและสัมผัสแห่งรักอันเปี่ยมด้วยความหวังโย ที่จะให้คุณแม่ทุกท่านรู้สึกถึงความอบอุ่นภายในบ้านและความรักที่ในครอบครัวได้อย่างเต็มเปี่ยม นำเสนอในราคาท่านละ 2,500 บาทสุทธิ พร้อมโปรโมชั่นพิเศษ “มา 4 จ่าย 3” เพื่อมอบความคุ้มค่าสูงสุด ระหว่างวันที่ 12-14 สิงหาคม 2560 นี้เท่านั้น

ชุดอาหารประกอบด้วย Verbena Scented Lobster Bisque served with Pineapple (ซูป्लीอบสเตอร์เข้มข้นกลิ่นเวอร์บีนาเสิร์ฟกับสับปะรด) ส่วนอาหารเรียกน้ำย่อยอีกสองจาน ได้แก่ Shellfish Juice And Italian Basil Gelée With Clam, Tomato And Lemon Confit (กุ้งจากเนื้อหอยและอิตาเลียนเบซิล เสิร์ฟพร้อมหอยลาย มะเขือเทศและเลมอน) และ Michel Lorain Signature Quail And Foie Gras Tourte (พายนกกระทาและฟัวกราส์สูตรชิกเนเจอร์ของ ฌอง-มิเชล โลรองด์) ส่วนจานหลักสามารถเลือกได้จาก 3 เมนู ทั้ง Bouillabaisse-Style Rock Fish With Saffron-Scented Fennel Purée (ปลาร็อคฟิชเสิร์ฟสไตล์ซูปเนื้อปลาเข้มข้นคู่กับครีมพูเร่หัวเราะและหญ้าฝรั่ง) หรือ Braised Pork Shank And Cheeks Parmentier With Homemade Ravioli And Carrot And Apple Purée (ปามองเตียเนื้อส่วนขาและแก้มหมูอบ เสิร์ฟคู่กับราวิโอลีและครีมพูเร่แครอทกับแอปเปิล) หรือ Stuffed Sous-Vide Quail With Braised Garden Vegetables And Tomato Water Gastric Jus (นกกระทายัดไส้ฝักอบและซอสมะเขือเทศหมัก) สำหรับเมนูอาหารหวานได้แก่ ไอศกรีมนมพิชตาชิโอกับแมนดารินซอร์เบท์มาร์เบิล เสิร์ฟกับขนมตุเลแยมส้มและดาร์กช็อกโกแลต

โปรโมชั่น “มา 4 จ่าย 3” ไม่สามารถใช้ร่วมกับโปรโมชั่นอื่น ๆ รวมถึงรายการที่นำเสนอโดยธนาคารที่ออกบัตรเครดิต รายการ “แฉม มามอง” ให้บริการ 2 เวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. ระหว่างวันที่ 12-14 สิงหาคม 2560 ในราคาท่านละ 2,500 บาทสุทธิ รวมบริการเครื่องดื่มชา-กาแฟ โดยลูกค้าท่านที่ 4 จะได้รับชุดอาหารโปรโมชั่นฟรี

ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ ตั้งอยู่ภายในโรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ  
สำรองโต๊ะ กรุณาติดต่อหมายเลข 02 119 4899 อีเมล reserve@jaime-bangkok.com และติดตามข่าวสารได้ที่  
เว็บไซต์ [www.jaime-bangkok.com](http://www.jaime-bangkok.com)

###

เกี่ยวกับ ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์

ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารชั้นหรูซึ่งเป็นที่ยอมรับในหมู่  
นักชิมระดับสูงของกรุงเทพฯ และเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการสัมผัสกับรสชาติของเมนูชั้นเลิศภายในห้อง  
อาหารชั้นนำ ใจกลางเมือง ก่อตั้งโดย ฌอง-มิเชล โลรองด์ สุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และควบคุมคุณภาพอาหารโดย  
เชฟเอเมอริโก เซสติ ซึ่งผ่านการฝึกฝนอย่างเข้มงวดโดยตรงจากเชฟฌอง-มิเชล โลรองด์ และเชฟชั้นนำระดับโลก  
อีกหลายคน ห้องอาหารแฉมนำเสนอประสบการณ์ใหม่แห่งบริการมื้ออาหารฝรั่งเศสในรูปแบบที่ทันสมัย หากยังคง  
รสชาติชั้นเลิศดั้งเดิมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยบริการเป็นเลิศนับตั้งแต่ก้าวแรกที่แขกมาเยือนกับการต้อนรับอย่าง  
อบอุ่นจากมารีน โลรองด์ ผู้จัดการและบุตรสาวของ ฌอง-มิเชล โลรองด์ เมื่อเข้าสู่ภายในห้องอาหาร ผู้มาเยือนจะ  
สัมผัสได้ถึงการตกแต่งที่สวยงามในสไตล์ “Upside Down” เพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศแห่งมื้ออาหารที่แปลกใหม่  
อย่างที่ไม่เคยสัมผัสจากที่ใดมาก่อน ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ เป็นร้านอาหารโดย ฌอง-มิเชล  
โลรองด์ แห่งแรกในเอเชีย มุ่งเน้นการนำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่เป็นเลิศและน่าประทับใจเพื่อนักชิมตัว  
จริง เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. พร้อมทั้งยังมี  
บริการอาหารมื้อสายทุกวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือนในเวลา 12.00 – 15.00 น. โดยสามารถติดต่อสำรองโต๊ะได้ที่  
โทรศัพท์ 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com