

ห้องอาหารแฉม มอบประสบการณ์อาหารมือสายชั้น เลิศ “แฉม ดิมองเซ” สำหรับนักชิมตัวจริง ทุกวัน อาทิตย์สุดท้ายของเดือน



– ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ นำเสนอบริการอาหารฝรั่งเศสมือสายภายใต้คอนเซ็ปต์ “แฉม ดิมองเซ (J’AIME DIMANCHE)” ในรูปแบบเมนูอาหารฝรั่งเศสเลิศและเปี่ยมด้วยคุณภาพระดับเวิลด์คลาส ซึ่งคิดค้นสูตรอย่างพิถีพิถันโดย ฌอง-มิเชล โลรองด์ สุดยอดเชฟฝรั่งเศส ผู้มีมิชลินสตาร์ระดับ 2 ดาวการ์ันตี พร้อมมอบประสบการณ์สุดพิเศษแห่งรสสัมผัสอาหารฝรั่งเศสท่ามกลางบรรยากาศผ่อนคลาย บริการระดับหรูอีกชั้นสำหรับมือสายในวันพักผ่อนที่ทุกคนตั้งตารอ โดย “แฉม ดิมองเซ” จะให้บริการเฉพาะในวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือน ระหว่างเวลา 12.00 – 15.00 น. ในราคาท่านละ 2,499 บาทสุทธิ รวมบริการเครื่องดื่มชา-กาแฟ พร้อมฟรีค่าเปิดขวดในกรณีนำเครื่องดื่มมาเอง นอกจากนี้ ทางห้องอาหาร ยังมีโปรโมชั่นเครื่องดื่มให้เลือกอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น

– 399 บาทสุทธิต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่มฟรีโพล์ประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์

– 999 บาทสุทธิต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่มฟรีโพล์ประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ รวมถึงค็อกเทล, โปรเซกโก และไวน์ที่ร่วมรายการ

– 2,999 บาทสุทธิต่อท่าน สำหรับเครื่องดื่มฟรีโพล์ทุกประเภทตามข้อมูลด้านบน รวมถึงแชมเปญ หลุยส์ โรเดอแร บูร์ แชมเปญชั้นเลิศที่พร้อมมอบประสบการณ์มือสายวันอาทิตย์ให้พิเศษและลงตัว

ฌอง-มิเชล โลรองด์ อธิบายว่า “แฉม ดิมองเซ คือบริการพิเศษของเราเพื่อนำเสนอศิลปะการปรุงอาหารฝรั่งเศสที่เปี่ยมด้วยคุณภาพอันโดดเด่น ซึ่งแขกของเรายังสามารถชื่นชมกับรายการอาหารมากมายที่พวกเขาคุ้นเคยได้ตามต้องการ และนี่คือประสบการณ์แห่งมืออาหารอันแสนวิเศษในวันหยุดสุดสัปดาห์ที่ทุกคนรอคอย! รายการอาหารของแฉม ดิมองเซ ปรุงด้วยวัตถุดิบที่คัดสรรทั้งจากพืชผักสวนครัว อาหารทะเลสดใหม่ และวัตถุดิบชั้นดีนำเข้าจากต่างประเทศ จัดให้บริการในวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือน เพื่อนำเสนอเมนูอาหารฝรั่งเศสที่ดีที่สุดของโลกในรูปแบบที่ทันสมัยหากยังคงสะท้อนถึงรสชาติของอาหารฝรั่งเศสแบบดั้งเดิมได้อย่างครบถ้วน เราต้องการมอบประสบการณ์แห่งมืออาหารเลิศที่สามารถให้เหล่านักชิมในกรุงเทพฯ ได้ใช้เวลาละเมียดละไมกับรสชาติ ด้วยจำนวนเมนูมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เต็มที่ เพื่อให้พวกเขาสามารถเลือกลิ้มลองเมนูอาหารระดับ 5 ดาวในรูปแบบใหม่ ๆ ที่มีความหลากหลายทั้งในด้านการจัดเตรียม การปรุง และการนำเสนอบนโต๊ะอาหาร ซึ่งถือเป็นจุดเด่นของห้องอาหาร

แฉมของเรา”

เมนูอาหารชั้นเลิศที่จากต่างประเทศมีทั้ง Lomo Iberico (เนื้อสะโพกหมูแห้ง), Grisons Beef Ham (เนื้อแฮมกริชองส์) และ Chorizo Iberico Extra (ไส้กรอกอิเบริโกเอ็กซ์ตรา) สำหรับเมนูอาหารทะเลนำเสนอรายการอาหารที่มีเอกลักษณ์และปรุงอย่างพิถีพิถันซึ่งคุณไม่คาดฝันว่าจะได้สัมผัสในบริการอาหารมื้อสาย อาทิเช่น Lobster Consommé Aspic (ซूपล็อบสเตอร์เข้มข้นในเจลาติน), Razor Clams with Basil Gelée and Lemon Confit (วุ้นเนื้อหอยหลอดและเบซิลเจลลี่กับเลมอน) และ Cod Mousse on Toast with Sun-Dried Tomatoes (มูสปลาดีคอบบนขนมปังกับมะเขือเทศตากแห้ง),

สำหรับเมนูอาหารนำเสนออาหารหลากหลายชาติให้แขกได้เลือกสารมากมาย อาทิ Beetroot Juice Poached Egg with Garden Roots and Velvety Wine Berry Sauce (ไข่น้ำในน้ำปีตุ๋นกับการ์เด็นรูทและซอสไวน์เบอร์รี่), Verbena Scented Lobster Bisque served with Pineapple and Smoke Roasted Bell Pepper (ซूपล็อบสเตอร์เข้มข้นกลิ่นเวอร์บีนาเสิร์ฟกับสับปะรดและพริกหวานย่างรมควัน), Bouillabaisse-Style Wild Black Belly Rosefish with Saffron-Scented Purée (ซूपปลาไวลด์แบล็กเบลลีโรสฟิชสไตล์บูยยาเบสเสิร์ฟกับพูเร่หญาฝรั่ง), Rock Lobster Carbonara served with Sweet and Sour Daikon (คาร์โบนาราร็อคล็อบสเตอร์เสิร์ฟกับหัวไชเท้ารสเปรี้ยวหวาน), Lightly Smoked Seabass with Arenka Caviar Celeriac and Snow Pea Julienne (ปลากะพงรมควันและอะเร็นกาคาร์เวียร์เสิร์ฟกับคีนซ่ายและถั่วงอก), Traditional Beef Cheek Parmentier (ปาร์มองเตียร์เนื้อแก้มวัวสูตรดั้งเดิม), Slow-Cooked Pork Belly (หมูสามชั้นตุ๋น), Carrot and Apple Purée (พูเร่แครอทและแอปเปิ้ล), Braised Pork Shank Ravioli (ราวิโอลีขาหมูอบ), Stuffed Sous-Vide Quail with Braised Garden Vegetables and Jus Brun with Tomato Water GASTRIQUE (นกกระทายัดไส้กับผักอบและซอสมะเขือเทศหมัก) รวมถึง Signature Mille Feuille Dessert (ขนมหวานมิลเฟยสูตรซิกเนเจอร์)

“แฉม ดิมองเซ” คือรายการอาหารรสเลิศที่นักชิมตัวจริงต่างรอดอย หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือจองโต๊ะอาหาร กรุณาติดต่อ ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ โทรศัพท์ 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com ติดตามข่าวสารได้ที่เว็บไซต์ www.jaime-bangkok.com

###

เกี่ยวกับ ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์

ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองด์ ณ โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ เป็นห้องอาหารชั้นหรูซึ่งเป็นที่ยอมรับในหมู่นักชิมระดับสูงของกรุงเทพฯ และเป็นทางเลือกใหม่ของผู้ที่ต้องการสัมผัสกับรสชาติของเมนูชั้นเลิศภายในห้องอาหารชั้นนำ ใจกลางเมือง ก่อตั้งโดย ฌอง-มิเชล โลรองด์ สูดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และควบคุมคุณภาพอาหารโดยเชฟเอเมอริโก เซสติ ซึ่งผ่านการฝึกฝนอย่างเข้มงวดโดยตรงจากเชฟฌอง-มิเชล โลรองด์ และเชฟชั้นนำระดับโลกอีกหลายคน ห้องอาหารแฉมนำเสนอประสบการณ์ใหม่แห่งบริการมื้ออาหารฝรั่งเศสในรูปแบบที่ทันสมัย หากยังคง

รสชาติชั้นเลิศดั้งเดิมได้อย่างสมบูรณ์แบบ ด้วยบริการเป็นเลิศนับตั้งแต่ก้าวแรกที่แขกมาเยือนกับการต้อนรับอย่างอบอุ่นจากมารีน โลรองต์ ผู้จัดการและบุตรสาวของ ฌอง-มิเชล โลรองต์ เมื่อเข้าสู่ภายในห้องอาหาร ผู้มาเยือนจะสัมผัสได้ถึงการตกแต่งที่สวยงามในสไตล์ “Upside Down” เพื่อสร้างสรรค์บรรยากาศแห่งมื้ออาหารที่แปลกใหม่ อย่างที่ไม่เคยสัมผัสจากที่เคยมาก่อน ห้องอาหารแอม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ เป็นร้านอาหารโดย ฌอง-มิเชล โลรองต์ แห่งแรกในเอเชีย มุ่งเน้นการนำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารที่เป็นเลิศและน่าประทับใจเพื่อนักชิมตัวจริง เปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา คือมื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อค่ำ 18.00 – 22.00 น. พร้อมทั้งยังมีบริการอาหารมื้อสายทุกวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือนในเวลา 12.00 – 15.00 น. โดยสามารถติดต่อสำรองโต๊ะได้ที่ โทรศัพท์ 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com

###