

ห้องอาหารไบท์เฮ้าส์ ไวน์ แอนด์ กริลล์ จัดงาน

“วิวัฒนาการของไวน์หรือการปฏิวัติไวน์” พร้อมอิม

อร่อยกับอาหารค่ำมื้อพิเศษ



ภูเก็ต - 20 มีนาคม 2557 - อุตสาหกรรมไวน์ในปัจจุบันนี้มีการเคลื่อนไหวและแข่งขันกันสูงมาก อีกทั้งยังต้องเลือกว่าจะรักษาธรรมเนียมการผลิตไวน์อันยาวนานนับศตวรรษ หรือโอบรับนวัตกรรมใหม่ๆ และกระบวนการที่จะช่วยเพิ่มผลกำไร ซึ่งอาจจะเป็นการทำลายคุณภาพของไวน์ได้



ไบท์เฮ้าส์ บาย มนทาระ ขอเชิญชวนทุกท่านมาทดลองและตัดสินใจด้วยตนเอง ที่ห้องอาหารไบท์เฮ้าส์ ไวน์แอนด์กริลล์ กับอาหารค่ำมื้อพิเศษ “วิวัฒนาการของไวน์หรือการปฏิวัติไวน์” ที่จัดขึ้นมาเป็นพิเศษพร้อมเปิดโอกาสให้แขกได้ร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับไวน์ในระหว่างมื้ออาหารค่ำ ในวันศุกร์ที่ 28 มีนาคม 2557 ตั้งแต่เวลา 19.00 น. เป็นต้นไป

มร. ซานติเอโก โลเปซ ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ไบท์เฮ้าส์ บาย มนทาระ กล่าวว่า “กิจกรรมพิเศษนี้สอดคล้องกับบทบาทของไบท์เฮ้าส์ ไวน์แอนด์กริลล์ ในฐานะผู้มีชื่อเสียงในการสรรหาไวน์ยอดเยี่ยมจากทั่วโลก ไม่เพียงแต่ในประเทศไทยเท่านั้นแต่ยังรวมไปถึงในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วย”

ไบท์เฮ้าส์ ไวน์ แอนด์ กริลล์ ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติต่างๆ มากมายตั้งแต่ปี 2538 รวมทั้งได้รับรางวัล Best Awards of Excellence จากนิตยสาร Wine Spectator ทุกปีตั้งแต่พ.ศ. 2549 เป็นต้นมา เพื่อเป็นการฉลองครบรอบ 25 ปี ไบท์เฮ้าส์ บาย มนทาระ ทางโรงแรมได้มีการปรับปรุงปรับภาพลักษณ์และจุดยืนให้มีความหลากหลาย มีชีวิตชีวาเช่นเดียวกับคนที่อายุ 25 ปี ที่ “เห็นคุณค่าของอดีตและมุ่งไปสู่อนาคต”

“ดังนั้น เราจึงได้ปฏิวัติแนวคิดสำหรับกิจกรรมพิเศษนี้ขึ้นมา แทนที่จะจัดกิจกรรมรับประทานอาหารค่ำที่เสิร์ฟควบคู่กับไวน์ที่เจาะจงมาจากแหล่งผลิตแห่งใดแห่งหนึ่งหรือไวน์ชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะเท่านั้น” มร. โลเปซ กล่าวเสริม

อาหารค่ำที่ให้แขกได้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันในครั้งนี้ สร้างสรรค์โดย มร. ไบรอัน เบอร์เกอร์ พ่อครัวใหญ่ ที่จะนำทุกท่านไปสู่การเดินทางเกี่ยวกับอาหารผ่านทางเมนูที่คิดขึ้นเป็นพิเศษ ซึ่งผนวกองค์ประกอบอันคลาสสิกของทางโบ้ทเฮาส์ และ “ความเป็นหนุ่ม-สาว” เพื่อจับคู่กับไวน์แบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ ที่คัดสรรอย่างพิถีพิถันโดย มร. จอร์จ ซีเรต์ ผู้อำนวยการด้านไวน์ของโบ้ทเฮาส์ ผู้สั่งสมประสบการณ์มายาวนานกว่า 30 ปีในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์จากโรงแรมชั้นนำต่างๆทั่วโลก มร.ซีเรต์ จะนำแขกที่มาร่วมรับประทานอาหารค่ำมือพิเศษนี้สู่การเดินทางของเหล่าองุ่น ท่องกาลเวลาไปยังดินแดนแห่งไวน์ในแคว้นต่างๆ ของอิตาลี รวมทั้ง บรูเนลโล และ บาโรโล

สำหรับเมนูอาหารค่ำมือพิเศษ “วิวัฒนาการของไวน์หรือการปฏิวัติไวน์” นี้ ได้แก่ “แอนโซวีกับมะเขือเทศ พร้อมแคร์ริกเกอร์และทาร์ทาฮอยเซลล์”; “แก้มวัวตุ๋นในเครื่องเทศแบบเอเชีย”; “เนื้อวากิวสันนอกและหางวัวเสิร์ฟพร้อมแอร์ลูมแครอต” ในราคาท่านละ 2,900++ บาท หรือ 3,413 บาทถ้วน ราคานี้รวมเครื่องดื่มต้อนรับค็อกเทลแชนมเปญ

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโต๊ะ กรุณาติดต่อโบ้ทเฮาส์ บาย มนทาระ ที่โทรศัพท์ +66 76 330 015 ต่อ โบ้ทเฮาส์ ไวน์แอนด์ กริลล์

เกี่ยวกับโบ้ทเฮาส์ บาย มนทาระ

โบ้ทเฮาส์ บาย มนทาระ ซึ่งประกอบด้วย โบ้ทเฮาส์ รีสอร์ท, โบ้ทเฮาส์ ไวน์แอนด์กริลล์, และ ริกัตต้า บีชคลับ ได้รวมเอาประสบการณ์ริมหาดชั้นเลิศเข้าไว้ในที่เดียวบนชายหาดอันบริสุทธิ์ของหาดกะตะ รีสอร์ทร่วมสมัยแห่งนี้ นำเสนอที่พักระดับหรูและบริการอันยอดเยี่ยม ในเรื่องของอาหาร ภัตตาคารโบ้ทเฮาส์ ไวน์แอนด์กริลล์ พร้อมห้องเก็บไวน์ที่ได้รับรางวัลมากมาย จะสร้างความสุนทรีย์ให้แก่มืออาหารชั้นเลิศในบรรยากาศแห่งความสนุกและเสียงเพลงที่ไม่มีสิ้นสุด และที่อยู่ถัดไปได้แก่ ริกัตต้า บีชคลับ ซึ่งอยู่ริมหาดและนำเสนออาหารรสเลิศ อีกทั้งบริเวณพักผ่อนอาบแดดพร้อมดีเจเปิดแผ่นให้ฟังสดๆ รวมถึงโรงเรียนสอนโต้คลื่น คิวิกซิลเวอร์ สปาพร้อมวิواتะเล และร้านบูติกชั้นนำ