

ห้องอาหาร J'AIMÉ นำเสนอเช็ตเมนูลิอบสเตอร์อัน เลื่องชื่อจากฝรั่งเศสสู่กรุงเทพมหานคร โดยสุดยอด เชฟมิชลินสตาร์ ฌอง-มิเชล โลรองต์



ฌอง-มิเชล โลรองต์ เชฟมิชลินสตาร์ 2 ดาวชื่อดังระดับโลก บินตรงจากฝรั่งเศสสู่ ประเทศไทย เพื่อนำเสนอเช็ตเมนูลิอบสเตอร์ซึ่งเป็นเมนูที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นประจำตระกูลโลรองต์ ได้รับการพัฒนาสูตรมากกว่าสองทศวรรษและรับประกันความเลิศรสจากเชฟมิชลินระดับสองดาว จนมาถึงปีนี้ซึ่งถือเป็นปีครบรอบ 25 ปีของเมนูลิอบสเตอร์ โดยจุดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่ลิอบสเตอร์ที่นำเข้ามาจากประเทศฝรั่งเศสและผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน ไม่ว่าจะเป็นความสดใหม่ และขนาดที่ได้มาตรฐานเดียวกันกับห้องอาหาร ลา โกต์ แชนด์ ฌาคส์ เมืองซัวนี ประเทศฝรั่งเศส และเพื่อเป็นการเฉลิมฉลองความสำเร็จในครั้งนี้ J'AIMÉ (แฉม) ห้องอาหารฝรั่งเศสชั้นนำในกรุงเทพมหานคร ขอมอบความพิเศษให้กับผู้นิยมอาหารฝรั่งเศสระดับมิชลินสตาร์ในประเทศไทย ได้มีโอกาสรื่นรมย์กับรสชาติชั้นเลิศของเมนูยอดนิยมนระดับโลก โดยมีเชฟ ฌอง- มิเชล โลรองต์ ซึ่งบินตรงมาจากฝรั่งเศสเพื่อมารังสรรค์ศิลปะการปรุงอาหารอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว พร้อมทั้งนำเสนอด้วยตนเองให้กับลูกค้าคนสำคัญ เช็ตเมนูสุดพิเศษจะมีขึ้นระหว่างวันหยุดที่ 8 – วันเสาร์ที่ 10 มิถุนายน 2560 ณ ห้องอาหาร J'AIMÉ by Jean-Michel Lorain โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ

เมนูสูตรต้นตำรับครบรอบ 25 ปีโดยเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ ประกอบด้วย Quail egg & lobster salpicon in a puff pastry shell (ไข่นกกระทากับเนื้อลิอบสเตอร์ปรุงรสสูตรซิกเนเจอร์ในแป้งอบพาสตรี), Warm lobster claw served in a cold white gazpacho with spring vegetables and watercress salad (ก้ามลิอบสเตอร์ปรุงสุกเสิร์ฟในซุ๊ปผักโขบเขียวแบบเย็น มาพร้อมผักสดและสลัดวอเตอร์เครส), Lobster salad, exotic fruit Macédoine and sweet & sour mango dressing (สลัดลิอบสเตอร์ ผลไม้ มาซิดอเนีย และเดรสซิงมะม่วงรสเปรี้ยวอมหวาน) นอกจากนี้ยังมี Lobster served with morels, gnocchi, peas and green cardamom emulsion (ลิอบสเตอร์เสิร์ฟกับเห็ดมอเรล แป้งย็อกกี ถั่วฝัก และอิมัลชันกระวานเขียว), Provençale-style lobster pig's trotter (ลิอบสเตอร์ปรุงรสสไตล์ โพรว็องซาลและขาหมูปรุงรส) ตามด้วย Sablé pastry served with citrus, lemon cream and mandarin sorbet (แป้งกรอบเสิร์ฟพร้อมครีมเลมอนและซัทร์ส กับแมนดารินซอร์เบท)

เชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ อธิบายว่า “เมนูลิอบสเตอร์สูตรแรกได้นำมาเสิร์ฟที่ห้องอาหาร ลา โกต์ แชนด์ ฌาคส์ ประเทศฝรั่งเศส เมื่อปี ค.ศ. 1992 โดยในเวลานั้นถือเป็นเมนูสุดพิเศษสำหรับลูกค้าระดับเอ็กซ์คลูซีฟเพียงไม่กี่รายที่

ได้มีโอกาสลิ้มรสสูตรต้นตำรับนี้ ซึ่งก็ได้รับเสียงชื่นชมและเป็นที่ยอมรับกันมากยิ่งเรื่อย ๆ อย่างต่อเนื่องจนถึงวันนี้ เป็นเวลากว่า 25 ปี ทำให้มีนักชิมที่แสวงหารสชาติอาหารชั้นเลิศจากทั่วทุกมุมโลกเดินทางมาลิ้มลองสูตรอาหารอันเป็นเอกลักษณ์แห่งห้องอาหาร ลา โกตต์ แซงต์ ฌาคส์ ประเทศฝรั่งเศส เราจึงรู้สึกภูมิใจและเป็นเกียรติอย่างมากที่ได้มีโอกาสนำเสนอเมนูสุดพิเศษนี้ที่ห้องอาหาร J'AIME ในกรุงเทพฯ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเมนูนี้จะได้รับเสียงตอบรับที่ดีและเป็นที่ยกย่องจากผู้นิยมอาหารฝรั่งเศสในประเทศไทย”

ห้องอาหาร J'AIME by Jean-Michel Lorain นำเสนอบริการเซ็ตเมนูอาหารกลางวันแบบ 4 คอร์ส ในราคา 2,299 บาทสุทธิ ต่อท่านรวมบริการเครื่องดื่มชาหรือกาแฟ และเซ็ตเมนูอาหารกลางวันชุดใหญ่แบบ 6 คอร์ส ในราคา 3,999 บาทสุทธิต่อท่าน รวมเครื่องดื่มชาหรือกาแฟโดยมีไวน์แพร์ริงให้บริการ โดยห้องอาหารเปิดบริการทุกวัน 2 ช่วงเวลา คือมือกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมือค่ำ 18.00 – 22.00 น.

สำหรับนักชิมที่ต้องการลิ้มลองอาหารเมนูอื่น ๆ ที่สร้างสรรค์โดยเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ สามารถเลือกจองเซ็ตเมนูมือกลางวัน สุดพิเศษได้ในราคา 1,100 บาทสุทธิต่อท่าน โดยเชฟฌอง-มิเชล โลรองต์ จะมาต้อนรับและพบปะกับผู้นิยมอาหารฝรั่งเศส ระหว่างวันที่ 11-15 มิถุนายน 2560 ณ ห้องอาหาร J'AIME by Jean-Michel Lorain โรงแรมยูนิคอน กรุงเทพฯ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ห้องอาหาร J'AIME by Jean-Michel Lorain ที่หมายเลข 02 119 4899 หรืออีเมล reserve@jaime-bangkok.com โดยสามารถดูรายละเอียดได้ที่ www.jean-michel-lorain.com หรือ www.jaime-bangkok.com