อรรถรสความสำเร็จข้ามพรมแดน “แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์” ณ เซ็นทาราแกรนด์ หัวหิน

หัวหิน, ประเทศไทย – 2 ธันวาคม 2562: ร่วมสร้างสรรค์ความยิ่งใหญ่แห่งวงการอาหารเมืองหัวหินส่งท้ายปลายปี โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน นำทีม 3 สุดยอดนักปรุงอาหารมากฝีมือจาก 3 วัฒนธรรม บรรจงรังสรรค์อรรถรสข้ามพรมแดน ผ่านอาหารค่ำสุดเอ็กซ์คลูซีฟที่จัดขึ้นเพื่อปิดท้าย แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ (Gastronomy Dining Series) ประจำปี 2562

เคล้าลมหนาวแห่งวสันตฤดูในบรรยากาศอันผ่อนคลายของเมืองหัวหิน โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน นำโดย มร. ยัน ไวไซท์ (ซ้ายสุด) รองผู้จัดการทั่วไปประจำโรงแรม และ เชฟสตีเฟ่น ฮอฟเฟอร์ (ขวาสุด) เอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ ร่วมต้อนรับ 3 สุดยอดเชฟมากฝีมือที่รวมตัวกันอย่างยิ่งใหญ่ในมื้ออาหารค่ำสุดพิเศษ ที่จัดขึ้นเป็นมื้อปิดท้าย แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ (Gastronomy Dining Series) ประสบการณ์การรับประทานอาหารอันแปลกใหม่แห่งเมืองหัวหิน ที่ทางโรงแรมฯได้จัดขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดทุกสัปดาห์ในเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา โดยนำเสนอรสชาติและรสสัมผัสข้ามพรมแดนที่ถูกจำลองขึ้นอย่างงดงามผ่านอาหารค่ำมื้อพิเศษ บรรจงรังสรรค์โดย 3 สุดยอดเชฟมากฝีมือแห่ง 3 วัฒนธรรม จาก 3 ประเทศ เพื่อถ่ายทอดรสสัมผัสที่ชวนหลงใหลจากการผสมผสานเอกลักษณ์ทางด้านรสชาติในแบบตะวันตกและตะวันออกที่แตกต่างกันเข้าไว้อย่างลงตัว ทั้ง อรรถรสตะวันตกอย่างสเปน อรรถรสตะวันออกอย่างญี่ปุ่น และอรรถรสกลมกล่อมอย่างไทย

ทั้งนี้ ยัน ไวไชท์ ได้กล่าวเพิ่มเติมเกี่ยวกับ แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ ว่า การเปิดประสบการณ์การรับประทานอาหารครั้งใหม่ หรือ แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ ที่โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหินได้จัดขึ้นในครั้งนี้ ถือเป็นก้าวแรกแห่งความสำเร็จต่อวงการอาหารเมืองหัวหิน ที่นอกจากจะส่งเสริมการท่องเที่ยวของเมืองแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างภาพลักษณ์ “เมืองหัวหินเป็นเลิศด้านอาหาร” หนึ่งในยุทธศาสตร์เชิงรุกด้านการท่องเที่ยวของเทศบาลเมืองหัวหินและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยประจำปี 2562 อีกทั้งการนำเสนอและรูปแบบกิจกรรมที่เน้นความหลากหลายของการปรุงอาหารจากหลากวัฒนธรรม หรือ “อรรถรสข้ามพรมแดน” ยังช่วยสร้างสีสันและยกระดับวงการอาหารเมืองหัวหินให้เป็นเมืองท่องเที่ยวระดับนานาชาติสู่สายตานักท่องเที่ยวทั่วโลกอย่างแท้จริง

สำหรับอาหารมื้อพิเศษ มื้อค่ำ 5 คอร์ส แห่งดินแดนอาทิตย์อุทัย ที่จัดขึ้นล่าสุดนี้ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ หัวหินได้รับเกียรติจาก มาสเตอร์ เชฟฮิโรชิ มัสซึดะ อดีตเชฟกระทะเหล็กมากฝีมือ ผู้มาเยือนเมืองหัวหินเพื่อนำเสนอเอกศิลป์แห่งรสชาติจากดินแดนอาทิตย์อุทัย พร้อมนำแรงบันดาลใจจากประสบการณ์การเดินทางทั่วโลก มาถ่ายทอดเป็นอาหารค่ำ 5 คอร์ส ที่ทุกจานอาหารขับกล่อมรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละวัตถุดิบของญี่ปุ่นให้เข้ากันได้อย่างลงตัว โดยผสานอรรถรสแบบตะวันออกของประเทศญี่ปุ่นขนานแท้ที่ มาสเตอร์ เชฟฮิโรชิ มัสซึดะ นำเสนอเป็นครั้งแรกในเมืองหัวหิน สำหรับ แกสโตรโนมี ไดนิง ซีรีส์ เพื่อร่วมส่งท้ายประสบการณ์รับประทานมื้อพิเศษในครั้งนี้

จากภาพ ซ้ายไปขวา
1. ยัน ไวไชท์ รองผู้จัดการทั่วไป โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน
2. ธรธร จินดาภู เชฟ เดอ คูซีน โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน
3. ซานโดร อากีเรล่า เอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ ห้องอาหารอูโนมาส โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ฯ เซ็นทรัลเวิลด์
4. ฮิโรชิ มัสซึดะ อดีตมาสเตอร์เชฟอาหารญี่ปุ่น แห่งเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทย
5. สตีเฟ่น ฮอฟเฟอร์ เอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์บีชรีสอร์ทและวิลลา หัวหิน

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่ 0 3251 2021-38 หรืออีเมลล์ chbr@chr.co.th