อลังการงานแฟนตาซี เปิดโฉมใหม่ ณ ห้องอาหารญี่ปุ่น “ทาคูมิ”

เมื่อพูดถึงอาหารญี่ปุ่นแล้วถือว่าเป็นเมนูอาหารติดปากเหล่านักชิมคนไทยมาหลายปี ในช่วงแรกนั้นอาจเป็นรสชาติที่เหมือนต้นฉบับจากญี่ปุ่น แต่หลังจากนั้นได้ค่อยๆ ทำการปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทยมากขึ้นจนกระทั่งเป็นเมนูอีกประเภทที่เหล่านักชิมต่างหลงใหลไปตามๆ กัน **โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ** จึงปลุกกระแสธุรกิจอาหารญี่ปุ่นให้กลับมาคึกคักอีกครั้งกับการพลิกโฉมครั้งใหญ่สำหรับ **“ทาคูมิ”** ห้องอาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมี่ยมหนึ่งเดียวที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจเส้นรัชดาภิเษก ซึ่งได้ฤกษ์ดีจัดงานเปิดตัวโฉมใหม่อย่างยิ่งใหญ่ ด้วยรูปลักษณ์ที่ทันสมัย เรียบหรู ภายใต้คอนเซ็ปต์ **“ภาพลักษณ์ใหม่ที่ไฉไลและเมนูใหม่ที่ยอดเยี่ยม —Great New Look and Great New Menu”** ตอบสนองไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ที่ต้องการสัมผัสอาหารญี่ปุ่นชั้นเยี่ยมและบริการชั้นเลิศ ซึ่งอาหารญี่ปุ่นของที่นี่จัดเป็นรูปแบบบุฟเฟ่ต์ตามสั่งที่ให้เลือกอิ่มได้แบบไม่อั้น เรียกว่าอยากทานเมนูญี่ปุ่นอะไรก็มีให้เลือกทานกันเต็มที่

ภายในงานได้รับเกียรติจาก **มร.ชิเกะคะสุ ซาโต** เอกอัครราชทูตวิสามัญผู้มีอำนาจเต็มแห่งญี่ปุ่น ประจำประเทศไทย เป็นประธาน พร้อมด้วย **ดิลก มหาดำรงค์กุล** ประธานคณะกรรมการบริษัท เลอ คองคอร์ด โฮเต็ล จำกัด, **กฤษฎา – วิภาวรรณ มหาดำรงค์กุล**,

Mr. Meinhard Huck – President Swissôtel Hotels & Resorts และ **Mr. Aiden McAuley** – Regional VP, Asia Pacific Swissôtel Hotels & Resorts ท่ามกลางแขกผู้มีเกียรติและเหล่าเซเลบริตี้ที่มีชื่อเสียงร่วมเป็นสักขีพยานที่พร้อมใจกันมาร่วมงานอย่างคับคั่ง

วิภาวรรณ มหาดำรงค์กุล กรรมการผู้จัดการบริษัท เลอ คองคอร์ด โฮเต็ล จำกัด เปิดเผยว่า “ทาคูมิ” เปรียบเสมือน “สุดยอดผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารญี่ปุ่น” ที่สะท้อนให้เห็นว่าเมื่อเข้ามารับประทานอาหารญี่ปุ่นที่ทาคูมิแห่งนี้จะได้ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นระดับ

พรีเมี่ยมที่รังสรรค์จากฝีมือของเชฟผู้มากประสบการณ์ พร้อมด้วยวัตถุดิบที่สดที่สุด ดีที่สุดที่นำเข้าจากญี่ปุ่นโดยตรง สำหรับเมนูจานเด่นที่ทางร้านแนะนำ ได้แก่ ปูนิ่มทอดกรอบ มินิโรลทูน่า ซูชิหน้ารวม เทมปุระกุ้งทอดกรุบกรอบ เสริมทัพด้วยเมนูแคลิฟอร์เนียแซลมอนมากิ

ซุปกา และปลาหิมะย่างเกลือ และอีกมากมายที่ขอการันตีความสด สะอาด และคุณภาพวัตถุดิบชั้นเยี่ยมด้วยเกรดพรีเมี่ยม

ร่วมสัมผัสประสบการณ์ใหม่ สวรรค์ของนักชิมใจกลางเมืองกรุงเทพมหานคร ที่ห้องอาหารญี่ปุ่น “ทาคูมิ” โรงแรม สวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ได้แล้ววันนี้ ตั้งอยู่ชั้น G เปิดบริการทุกวัน มื้อกลางวันเวลา 11.30 น. – 14. 30 น. และมื้อเย็นเวลา 18.00 น. – 22.30 น. ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง โทร. 02-694-2222 ต่อ 1560