

# อลังการงานแพนตาซี เปิดโฉมใหม่ ณ ห้องอาหาร ญี่ปุ่น “ทาคุมิ”



เมื่อพูดถึงอาหารญี่ปุ่นแล้วถือว่าเป็นเมนูอาหารติดปากเหล่านักชิมคนไทยมาหลายปี ในช่วงแรกนั้นอาจเป็นรสชาติที่เหมือนต้นฉบับจากญี่ปุ่น แต่หลังจากนั้นได้ค่อยๆ ทำการปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทยมากขึ้นจนกระทั่งเป็นเมนูอีกประเภทที่เหล่านักชิมต่างหลงใหลไปตามๆ กัน **โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ** จึงปลุกกระแสธุรกิจอาหารญี่ปุ่นให้กลับมาคึกคักอีกครั้งกับการพลิกโฉมครั้งใหญ่สำหรับ **“ทาคุมิ”** ห้องอาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียมหนึ่งเดียวที่ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจเส้นรัชดาภิเษก ซึ่งได้ถูกขุดจัดงานเปิดตัวโฉมใหม่อย่างยิ่งใหญ่ ด้วยรูปลักษณ์ที่ทันสมัย เรียบหรู ภายใต้คอนเซ็ปต์ **“ภาพลักษณ์ใหม่ที่ใจไลและเมนูใหม่ที่ยอดเยี่ยม —Great New Look and Great New Menu”** ตอบสนองไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ที่ต้องการสัมผัสอาหารญี่ปุ่นชั้นเยี่ยมและบริการชั้นเลิศ ซึ่งอาหารญี่ปุ่นของที่นี่จัดเป็นรูปแบบบุฟเฟต์ตามสั่งที่ให้เลือกอิมได้แบบไม่อั้น เรียกว่าอยากทานเมนูญี่ปุ่นอะไรก็ให้เลือกทานกันเต็มที่

ภายในงานได้รับเกียรติจาก **ดร.ชัชวาลย์ ชวาลิต** เอกอัครราชทูตวิสามัญผู้มียอำนาจเต็มแห่งญี่ปุ่น ประจำประเทศไทย เป็นประธาน พร้อมด้วย **ดิ.ล. มหาดำรงกุล** ประธานคณะกรรมการบริษัท เลอ คองคอร์ด โฮเต็ล จำกัด, **กฤษฎา – วิศววรรณ มหาดำรงกุล,**

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

**วิศววรรณ มหาดำรงกุล** กรรมการผู้จัดการบริษัท เลอ คองคอร์ด โฮเต็ล จำกัด เปิดเผยว่า **“ทาคุมิ”** เปรียบเสมือน **“สุดยอดผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารญี่ปุ่น”** ที่สะท้อนให้เห็นว่าเมื่อเข้ามารับประทานอาหารญี่ปุ่นที่ทาคุมิแห่งนี้จะได้ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นระดับ

พรีเมียมที่รังสรรค์จากฝีมือของเชฟผู้มากประสบการณ์ พร้อมด้วยวัตถุดิบที่สดที่สุด ดีที่สุดที่นำเข้ามาจากญี่ปุ่นโดยตรง สำหรับเมนูจานเด่นที่ทางร้านแนะนำ ได้แก่ ปูนิ่มทอดกรอบ มิชิโรลทูน่า ซูชิหน้ารวม เทมปุระกุ้งทอดกรอบกรอบ เสริมทัพด้วยเมนูแคลิฟอร์เนียแซลมอนมาเกิ

ซูปกา และปลาหิมะย่างเกลือ และอีกมากมายที่ขอการันตีความสด สะอาด และคุณภาพวัตถุดิบชั้นเยี่ยมด้วยเกรดพรีเมียม

ร่วมสัมผัสประสบการณ์ใหม่ สวรรค์ของนักชิมใจกลางเมืองกรุงเทพมหานคร ที่ห้องอาหารญี่ปุ่น “ทาคุมิ” โรงแรม สวิสไฮเทล 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