

# อินเตอ์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ชวนชิมฝีมือมิชลินสตาร์ 3 ดาว



อินเตอ์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท เตรียมจัดเอ็กคิคลูซีฟดินเนอร์ ประเดิมเปิดประสบการณ์ความอร่อยระดับพรีเมียมครั้งแรกของปี 2561 กับ “Truly First-Class Dining with 3-Michelin Star Chef Thomas Buhner” โดย “โทมัส บิวเนอร์” (Thomas Buhner) เชฟมิชลินระดับ 3 ดาว ชื่อดังของโลก ที่บินตรงจากเยอรมัน มารังสรรค์อาหารมือคำชั้นเลิศ ในบรรยากาศสุดหรู ระหว่างวันที่ 11-13 พฤษภาคม 2561 ณ ห้องอาหาร Le Colonial

มร.ไมเคิล ยันเซน ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมอินเตอ์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท กล่าวว่าโรงแรมอินเตอ์คอนติเนนตัล หัวหิน รีสอร์ท ได้เตรียมจัดกิจกรรมสุดพิเศษประจำปีขึ้น ด้วยการเชิญมิชลินสตาร์ระดับโลก มามอบประสบการณ์สุดเอ็กคิคลูซีฟให้กับลูกค้าอย่างต่อเนื่องทุกปี โดยในปีนี้ เรายกระดับความพิเศษยิ่งขึ้น ด้วยการนำเชฟมิชลินระดับ 3 ดาว “เชฟโทมัส บิวเนอร์” ที่มีชื่อเสียงโด่งดังที่สุดของประเทศเยอรมนี ด้วยประสบการณ์มากกว่า 20 ปีจาก ห้องอาหาร ลา วี (La Vie) หนึ่งในห้องอาหาร มิชลินระดับสามดาวชั้นนำของโลก จากเมืองออสนาบวร์ก (Osnabrück) ประเทศเยอรมนี บินตรงมาประเทศไทย พร้อมโชว์ฝีมือการปรุงอาหารเลิศรสแบบเอ็กคิคลูซีฟเพื่อมอบประสบการณ์พิเศษสุดให้กับลูกค้าอย่างสุดฝีมือตลอด 3 วันเต็ม เรียกได้ว่าเป็นประสบการณ์ที่ล้ำค่าและการ์ันตีว่าลูกค้าทุกท่านจะต้องประทับใจไม่รู้ลืมอย่างแน่นอน

เชฟโทมัส บิวเนอร์ นอกจากจะเน้นเรื่องวัตถุดิบจากธรรมชาติ คุณภาพดี นำเข้าจากต่างประเทศผสมผสานกับการนำวัตถุดิบพื้นเมืองประจำท้องถิ่นมาใช้ในการรังสรรค์อาหารแต่ละเมนูแล้ว ยังโดดเด่นด้วยการดีไซน์อาหารในรูปแบบสามมิติ และเทคนิคการปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำเพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด รวมถึงการจัดสมดุลของแต่ละเมนูไว้ได้อย่างลงตัว สำหรับความพิเศษของเมนูมือคำ ที่รังสรรค์โดยเชฟโทมัส บิวเนอร์ ในครั้งนี้ มีทั้งหมด 6 คอร์สสุดเอ็กคิคลูซีฟ อาทิ เมนูปลาทอดเนื้อแน่นหวาน หุ้มด้วยเนื้อวัวออสเตรเลียวกินนำเข้าเกรดพิเศษสไลด์ เสิร์ฟพร้อมซอสหญ้าฝรั่นสูตรพิเศษของเชฟ, เมนูไอศกรีมแกงกะหรี่ผสมผักทอง เสิร์ฟพร้อมโป๊พมันฝรั่ง, เมนูหมูป่าและปลาหมึกยักษ์ทรงเครื่อง เสิร์ฟพร้อมกิมจิ และ อีกหลายเมนูจานหลัก เสิร์ฟควบคู่กับไวน์ชั้นยอด

ขอเชิญชวนนักชิมทุกท่าน ที่ต้องการสัมผัสประสบการณ์แห่งอาหารเหนือระดับ แบบเอ็กคิคลูซีฟโดยเชฟโทมัส บิวเนอร์ เชฟมิชลินสตาร์ 3 ดาว กับอาหารมือคำ 6 คอร์ส เสิร์ฟพร้อมไวน์ชั้นดี ในราคาท่านละ 10,000 บาท (ราคาสุทธิ) ณ ห้องอาหาร Le Colonial และพิเศษสำหรับมือกลางวัน 6 คอร์ส พร้อมบุฟเฟ่ต์สลัดและของหวาน เสิร์ฟพร้อมไวน์ชั้นดี ในราคาท่านละ 10,000 บาท (ราคาสุทธิ) ณ ห้องอาหาร Le Colonial โรงแรมอินเตอ์คอนติเนนตัล หัว

หิน รีสอร์ท ในระหว่างวันที่ 11-13 พฤษภาคม 2561 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม หรือสำรองที่นั่งโทร.032-616-999