

# อิมมอรอยไปกับเมนูเห็ดทรัฟเฟิลขาวจานพิเศษที่ เมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ | ไฮเทล มิวส์ แบงค็อก



ฤดูกาลแห่งเทศกาลเห็ดทรัฟเฟิลขาวได้มาถึงอีกครั้ง ตั้งแต่วันที่ – 20 ธันวาคม พ.ศ. 2560 นี้ เมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ ที่ไฮเทล มิวส์ แบงค็อก เชิญคุณมาร่วมอิมมอรอยไปกับ “เทศกาลเห็ดทรัฟเฟิลขาว” ที่คุณจะได้ลิ้มลองหลากหลายเมนูที่รังสรรค์โดย มาสเตอร์เชฟนิโคลีโน ลัลลา เชฟชาวอิตาลีคนมากประสบการณ์ โดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากวัตถุดิบหายากชนิดนี้ มีช่วงเวลาแค่เพียงสองเดือนเท่านั้นที่เป็นฤดูกาลเก็บเกี่ยวเห็ดทรัฟเฟิลสีขาวจากแคว้นอุมเบรีย (Umbria) ของประเทศอิตาลี เมนูที่มีส่วนผสมของเห็ดทรัฟเฟิลขาวนั้นถือเป็นสุดยอดเมนูอาหาร ที่ได้รวมเอากลิ่นหอมและรสชาติอันอร่อยล้ำของราชีนีแห่งนี้

ที่ เมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ ทุกท่านสามารถเลือกสั่งหลากหลายเมนูเห็ดทรัฟเฟิลขาวจานพิเศษที่ตั้งใจปรุงโดย มาสเตอร์เชฟนิโคลีโน ประกอบไปด้วยเมนูเนื้อนิวยอร์กปรุงแบบทาร์ทาร์ ราดด้วยครีมชีสพามาเชซานและเห็ดทรัฟเฟิลขาว (niçoise beef tartare with Parmesan cream and white truffle) / เมนูริซอตโต้ซอสฟักทองเสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์และเห็ดทรัฟเฟิลขาว (creamy risotto with pumpkin, scallops and white truffle) อีกทั้งเมนูเนื้อสันในแองกัสย่างพร้อมกับเห็ด ราดด้วยซอสดับห่านกับเห็ดทรัฟเฟิลขาว (melt-in-the-mouth grilled Angus beef tenderloin with mushroom, foie gras sauce and white truffle) และเมนูสปาเก็ตตี้เส้นสดผัดพร้อมเนยหอมกุ่มและเห็ดทรัฟเฟิลขาวสด (homemade spaghetti with butter and fresh white truffle) และอีกมากมาย

ลิ้มลองรสชาติความอร่อยของเห็ดทรัฟเฟิลขาวหลากหลายเมนูได้ในราคาเริ่มต้นเพียงจานละ 750 บาท++ หรือ ดิटरาคาตามน้ำหนักกรัมของเห็ดทรัฟเฟิลขาวที่ใช้เป็นส่วนผสมของเมนูอาหารแต่ละจานในราคา 450 บาท++ ต่อกรัม

การันตีด้วยรางวัลชนะเลิศหนึ่งในห้องอาหารที่ดีที่สุดของกรุงเทพฯ ถึงสามปีซ้อน เมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ให้บริการอาหารจากแคว้นทัสคานีรสชาติต้นตำรับ ภายในบรรยากาศอันสวยงาม

เมดิซี คิทเชน แอนด์ บาร์ เปิดให้บริการมื้อกลางวัน ตั้งแต่เวลา 12.00 น. – 14.30 น. และเปิดให้บริการอาหารมื้อค่ำตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02 6304000 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ [www.hotelmusebangkok.com](http://www.hotelmusebangkok.com)