

เชฟมิชลินสตาร์จาก 3 ประเทศ ใส่ใจคุณภาพแบรนด์ รังนกแท้ระดับ World Class Selection



เชฟมิชลินสตาร์จาก 3 ประเทศ ใส่ใจคุณภาพแบรนด์รังนกแท้ระดับ World Class Selection

พร้อมใจรังสรรค์เป็นเมนูสุดพิเศษ เพื่อประสบการณ์ความอ่อนเยาว์สุดเอ็กซ์คลูซีฟให้ได้สัมผัส

ในงาน “The Fine Nest by BRAND’S Bird’s Nest”

เป็น TALK OF THE TOWN ของเมืองไทยจริง ๆ สำหรับงาน “The Fine Nest by BRAND’S Bird’s Nest” ที่นำพาทุกท่านได้สัมผัสกับสุดยอดประสบการณ์ความอ่อนเยาว์แบบเอ็กซ์คลูซีฟกับเชฟมิชลินสตาร์ระดับท็อปจาก 3 ประเทศ

ได้แก่ Andy Yang เชฟมิชลินสตาร์ชาวไทย เชฟและเจ้าของร้านดังที่นิวยอร์ก , Vicky Cheng เชฟ มิชลินสตาร์ชาวฮ่องกง และ Lanshu Chen เชฟมิชลินสตาร์หญิงหนึ่งเดียว เจ้าของรางวัล Asia’s Best Female Chef ชาวไต้หวัน มาร่วมรังสรรค์เมนูพิเศษครั้งแรกของโลกที่เลือกแบรนด์รังนกแท้ เป็นวัตถุดิบเลอค่าเนื้อแน่น ชื่นใหญ่เต็มคำ กรูบกรอบมารังสรรค์เป็นเมนูหวาน ในแบบของตนเองเพราะต่างก็ยอมรับและตระหนักดีถึง “คุณภาพของแบรนด์รังนกแท้” ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพระดับ World Class Selection อีกด้วย ซึ่งเชฟทั้ง 3 ท่านต่างก็เป็นลูกค้าตัวจริงที่ดื่มแบรนด์รังนกแท้มาโดยตลอดเพราะตระหนักดีว่า หัวใจสำคัญในการทำอาหารก็คือ วัตถุดิบที่มีคุณภาพ

สำหรับเชฟมิชลินสตาร์ชาวไทยอย่าง “Andy Yang” (แอนดี้ ยังเอกสกุล) กับเมนูสุดพิเศษ Ageless Purity & Timeless Spring ซึ่งมีแบรนด์รังนกสูตรไชลินทอล และแบรนด์รังนกสูตรคอลลาเจน นาโนโคคิวเทน มาปรุงแต่งภายใต้ไอเดีย “หากต้องการดูสดใส Ageless ต้องกินทุกอย่างที่ Pure” คุณแอนดี้ ยังคงเอกลักษณ์ของแบรนด์รังนกแท้ชื่นใหญ่ ให้สัมผัสชิ้นเนื้อรังนกอย่างเต็มที่ได้เต็มคำโดยไม่ผ่านการปรุงใด ๆ ทำให้รู้สึกสดชื่นอ่อนเยาว์ อีกเมนูพิเศษ Timeless Spring เปิด Glace ด้วยรังนกผสมลำไย โดยเลือกแบรนด์รังนกแท้สูตรคอลลาเจน นาโนโคคิวเทน และเปิดเสิร์ฟระดับ medium rare และเสิร์ฟในอุณหภูมิห้อง

คนต่อมาก็คือเชฟมิชลินสตาร์หนุ่มหล่อจากฮ่องกง “Vicky Cheng” (วิกกี เชน) กับเมนูชื่อว่า Double Aurora Glow คุณวิกกีเลือกใช้แบรนด์รังนกแท้สูตรน้ำมะพร้าว ที่ดับเบิลพลังคุณค่าจากธรรมชาติ กับความเชื่อของชาวจีนที่ว่า รังนกแท้มีสรรพคุณอายุวัฒนะและรู้สึกอ่อนเยาว์

สุดท้ายเป็นสาวสวยชาวไต้หวันเจ้าของรางวัล Asia Best Female Chef “Lanshu Chen” (ลานชู เจิน) กับเมนูที่ชื่อ “Fountain of Youth” โดยเลือกใช้แบรนด์รังนกแท้สูตรผสมโสมเป็นส่วนประกอบหลักปรุงกับซุปรอยกาบ และราวิ โอลี่สอด้ใส่ปลาหมึก

งานนี้ได้รับเกียรติจากบรรดาเซเลบชื่อดังหลายท่านมาร่วมพิสูจน์ความอร่อยกันอย่างอบอุ่น อาทิ ท่านผู้หญิงเพ็ญศรี วัชรโรทัย , ม.ร.ว.อัจฉรา ขจรวิทยา , คุณยอด ชินสุภัคกุล , คุณกนกวรรณ อิศวานุธิต , คุณเฉลิมพันธ์ สุวรรณประการ , คุณสัญญา รัตนกนก , คุณนันดา ไกรฤกษ์ , คุณยุกิ ศรีกาญจนา และคุณเตย วินรัตน์ สگارรัตนานนท์ นอกจากนี้ ยังมีพีธีเซ็นเตอร์สุดหล่อหน้าเด็กตลอดกาลของแบรนด์รังนกแท้ คุณเคน ธีรเดช วงศ์พัวพันธ์ ก็ให้เกียรติมาร่วมงาน “The Fine Nest by BRAND’S Bird’s Nest” อีกด้วย