

เทศกาลเห็ดทรัฟเฟิล กับ เชฟรับเชิญเซบาสเตียน จากฝรั่งเศส @ห้องอาหารนัมเบอร์ 43 อิตาลีเลียน บิ สโตร

ห้องอาหารนัมเบอร์ 43 อิตาลีเลียน บิสโตร เคป เฮ้าส์ ซ.หลังสวน กรุงเทพฯ ขอเชิญชวนทุกท่านร่วมเปิดประสบการณ์ ลิ้มรสสุดยอดเมนูอาหารยุโรป กับ เทศกาลเห็ดทรัฟเฟิล คอร์สเมนูอาหารที่ทำจากเห็ดทรัฟเฟิล ซึ่งถือได้ว่าเป็นสุดยอดของเห็ดที่มีราคาสูงที่สุด ผ่านการปรุงและเสิร์ฟอย่างพิถีพิถันโดยเชฟรับเชิญมากฝีมือจากฝรั่งเศส



เซบาสเตียน ซไนเดอร์ เชฟอาหารยุโรป จบการศึกษาจากโรงเรียนสอนทำอาหารชื่อดัง Institut Paul Bocuse ในฝรั่งเศส ซึ่งมีชื่อเสียงด้านอาหารคุณภาพสูง และเน้นความคิดสร้างสรรค์ โดยได้เริ่มต้นเก็บเกี่ยวประสบการณ์ และฝึกฝนฝีมือในห้องอาหารระดับมิชลิน สตาร์ ต่างๆ และโรงแรมหรูชื่อดังมากมายหลายประเทศ อาทิ สวิตเซอร์แลนด์ ฝรั่งเศส ลักเซมเบิร์ก อังกฤษ และออสเตรเลีย

เชฟเซบาสเตียน พร้อมนำเสนอท่านด้วยคอร์สเมนูอาหารทั้งหมด 6 จาน ที่ใช้ส่วนผสมของ Black Summer Truffle นำเข้าจากประเทศอิตาลี เสิร์ฟคู่กับไวน์ที่ผ่านการคัดเลือกมาอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้เข้ากันกับอาหารแต่ละจาน ท่านจะได้ลิ้มรสอาหารสไตล์ยุโรป ที่แฝงกลิ่นอายความหรูหราของฝรั่งเศส และผสมผสานกับความเป็นเอกลักษณ์ของอิตาลีไว้อย่างลงตัว



เทศกาลเห็ดทรัฟเฟิล เริ่มให้บริการวันที่ 27 มิ.ย. – 6 ก.ค. 2556 ที่ห้องอาหาร No.43 Italian Bistro ซ.หลังสวน กรุงเทพฯ ตั้งแต่เวลา 18.30 น.เป็นต้นไป ในราคาเริ่มต้นเพียงท่านละ 1,300 บาท++ สอบถามข้อมูลหรือสำรองที่นั่งได้ที่ 02-6587444 ต่อ 285 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ www.capehouse.com

For more information please contact:

Wijitra Pechpalakorn (วิจิตรา เพชรพลากร)

PR Executive, Kasemkij Hotels

Office: 02-233-3433 ext. 215

Tel: 089-884-7803