

# เปิดตำนานเป่าฮื้อเมนูฮ่องเต้ กับโปรโมชัน

## “Abundant Abalone” ที่ ไชน่า เทเบิล



ห้องอาหาร ไชน่าเทเบิลในเวนิวส์ โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ เทศกาลแห่งความอร่อยของฤดูหอยเป่าฮื้อกับโปรโมชัน “Abundant Abalone” ด้วยเมนูอาหารจีนรสเลิศมากมาย โดยมีจานเด็ดเป็นเมนูเป่าฮื้อแสนอร่อยที่สูตรวางตั้งต้นตำหรับ ปรุงอย่างพิถีพิถันโดย เชฟ บรูซ ฮุย พ่อครัวประจำห้องอาหารที่พร้อมรังสรรค์ความอร่อยเพื่อคุณตลอดเดือนกันยายนี่

เป่าฮื้อถือเป็นอาหารรสเลิศที่ทั่วโลกยอมรับและเป็นวัตถุดิบหลักในวัฒนธรรมอาหารจีนชั้นสูง โดยเชื่อว่ามีคุณสมบัติเพิ่มพลังที่ดีเยี่ยม โดยหลายคนเชื่อว่าการรับประทานหอยเป่าฮื้อจะนำมาซึ่งโชคดี และด้วยเนื้อสัมผัสที่แน่นและเนียนละเอียดคล้ายเนื้อสัตว์ จึงมักกล่าวกันว่าเป่าฮื้อมีรสชาติคล้ายหอยเชลล์หรือหอยพัด และมีเนื้อสัมผัสคล้ายกับปลาหมึก ซึ่งทำให้หอยแสนอร่อยชนิดนี้มักเป็นเมนูพิเศษขึ้นโต๊ะในงานเลี้ยงสังสรรค์หรืองานสำคัญในโอกาสพิเศษ อาทิ ในวันตรุษจีน เป็นต้น

เชฟบรูซ ฮุย พ่อครัวชาวจีนได้รับแรงบันดาลใจจากวัตถุดิบชั้นเลิศชนิดนี้ นำมารังสรรค์เป็นอาหารจีนสไตล์วางตั้งสูตรพิเศษเพื่อสื่อถึง “มรดกแห่งรสชาติชั้นสูง” ในแบบร่วมสมัยที่เต็มอิ่มด้วยรสชาติตั้งมุมทรัพย์จากท้องทะเล โปรโมชันเมนูเป่าฮื้อพร้อมนำเสนอที่ห้องอาหารไชน่า เทเบิล ตั้งแต่ 1-30 กันยายน 2560 บริการทั้งมือกลางวันและมือค่ำ ด้วยราคาเริ่มต้นจานละ 860 บาท++ โดยเป็นอาหารจานใหญ่ที่สามารถลิ้มรสชาติร่วมกันหรืออิมพอร์ตได้แบบส่วนตัว

ห้องอาหารไชน่า เทเบิล บริการมืออาหารจีนแบบร่วมสมัยภายใต้บรรยากาศที่หรูหราและโปร่งสบายตา เหมาะสำหรับการสังสรรค์ในมืออร่อยทั้งกับมิตรสหาย ครอบครัว หรือเพื่อนร่วมงาน พร้อมบริการห้องอาหารส่วนตัว คุณจะเพลิดเพลินเมนูชั้นเลิศมากมาย ทั้งตั้งเข่าคู่กับเป่าฮื้อและซุปรืดมัดซีทาเกะแบบจีน หรือเป่าฮื้ออบกับปลาหมึกในน้ำซุปรืดรสหอม นอกจากนี้ ยังมีเมนูเป่าฮื้อที่สร้างสรรค์ใหม่อย่างเป่าฮื้ออบกับหัวหอมในหม้อหินร้อน และเมนูเนื้อไก่กับเป่าฮื้อ รวมถึงเมนูต้นตำหรับชั้นเลิศอย่างเป่าฮื้ออบเกลือและฟางข้าว เดือนกันยายนี่จึงเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดของเหล่านักชิมตัวจริงสำหรับการสัมผัสความเต็มอิ่มแห่งรสชาติกับโปรโมชัน “Abundant Abalone” ที่ห้องอาหารไชน่า เทเบิล

เดโบราห์ ไฮเนส ผู้จัดการทั่วไป โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ กล่าวว่า “ทีมครัวของห้องอาหารไชน่า เทเบิล มีพรสวรรค์การปรุงอาหารในระดับสูง โดยเฉพาะเชฟบรูซ ฮุย ซึ่งมีทั้งทักษะ องค์กรความรู้ และความคิดสร้างสรรค์ ใน

การสร้างความปลอดภัยและ

ความพึงพอใจแก่ลูกค้าด้วยผลงานเมนูชั้นเยี่ยมอยู่เสมอ และด้วยการใช้วัตถุดิบชั้นเลิศอย่างหอยเป๋าฮื้อในโปรโมชันครั้งนี้ ลูกค้าจะได้พบประสบการณ์แห่งมื้ออาหารอันแสนมหัศจรรย์ที่พวกเขาไม่เคยสัมผัสที่ไหนมาก่อนอย่างแน่นอน”

เกี่ยวกับ ไชน่า เทเบิล

ห้องอาหารไชน่า เทเบิล นำเสนอบริการอาหารจีนกว้างต้งและอาหารจีนพื้นบ้านในสไตล์ที่สวยงามร่วมสมัย ภายใต้การตกแต่งที่สวยงามซึ่งมีทั้งโซนโต๊ะอาหารรวมทั้งให้บรรยากาศอบอุ่นเป็นกันเอง และโซนห้องอาหารส่วนตัวที่ให้ความรู้สึกหรูหรายิ่งขึ้น โดยมีบริการติ่มซำมื้อกลางวัน All You Can Eat Dim Sum ทุกวัน สำหรับมื้อกลางวันและมื้อค่ำมีบริการทั้งแบบอาหารชุดและอาหารตามรายการเมนู และอีกหนึ่งความโดดเด่นของห้องอาหารไชน่า เทเบิลคือบาร์บริการอาหาร 2 จุด ซึ่งบริการเมนูติ่มซำสดใหม่แบบแฮนด์เมดและชาสมุนไพรจีนนานาชนิด ห้องอาหารไชน่า เทเบิล ตั้งอยู่บนชั้น 3 โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ บริเวณสี่แยกโกศกมนตรี สามารถเดินทางได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอสและรถไฟฟ้าเอ็มอาร์ที ให้บริการมื้ออาหารกลางวันวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 11.30 – 14.30 น. ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 11.30 – 15.30 น. และมีอาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.30 – 22.30 น. ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ [venuesbkk.com](http://venuesbkk.com) อีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

เกี่ยวกับเวนิวส์

เวนิวส์คือแหล่งรวมร้านอาหารและบาร์เครื่องดื่ม 6 แห่งในบรรยากาศไม่ซ้ำใคร นำเสนอประสบการณ์แห่งมื้ออาหารและความบันเทิงรูปแบบใหม่แก่ลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในกรุงเทพฯ เพื่อมอบความรื่นรมย์ด้วยเมนูอาหารที่เปี่ยมด้วยความคิดสร้างสรรค์ระดับเวิลด์คลาส กิจกรรมสังสรรค์ที่น่าจดจำ ท่ามกลางทัศนียภาพอันน่าประทับใจ ตั้งอยู่ในโรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ใจกลางย่านธุรกิจบนถนนสุขุมวิท เมื่อก้าวเข้าสู่ภายใน ผู้มาเยือนจะรู้สึกเสมือนเข้าสู่การผจญภัยในโลกแห่งรสชาติและสีสันอันเปี่ยมเสน่ห์ นับตั้งแต่เลานจ์ชั้นล่าง เรื่อยมาจนถึงร้านอาหารบนชั้น 2, 3, 28 และ 29 และปิดท้ายด้วย บรูว์สกี รูฟท้อปเบียร์บาร์บนชั้น 30 หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาเยี่ยมชมเว็บไซต์ [www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok](http://www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok)

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

รักษิณา สุภัทท์นันท์กุล

มิคาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: [ruksina@midas-pr.com](mailto:ruksina@midas-pr.com)

โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: [www.midas-pr.com](http://www.midas-pr.com)

คู่สติ แต่งงาม

ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ และ สื่อสารการตลาด

โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพ

อีเมล: [ptangngam@radisson.com](mailto:ptangngam@radisson.com)

โทรศัพท์: +66 302 3496

เว็บไซต์: [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com)