

เปิดประสบการณ์มือค้ำกับเชฟมิชลินสตาร์ แดเนียล เรเปตติ ที่ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์



กรุงเทพฯ, ประเทศไทย – ในวันที่ 10 – 12 ตุลาคม 2562 นี้ ทางห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งในการต้อนรับเชฟแดเนียล เรเปตติ (Chef Daniele Repetti) เชฟมิชลินสตาร์จากประเทศอิตาลี เชฟแดเนียลเป็นหนึ่งในห้าของเชฟมิชลินสตาร์ผู้จะมานำเสนอและปรุงอาหาร ณ ห้องอาหารสุดหรูห้าห้องในโรงแรมห้าดาวชื่อดังเครือแมริออท ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงาน 11th Italian Cuisine & Wines World Summit

เมื่อเชฟแดเนียลและภรรยา ลูซี่ เปิดร้านอาหาร Nido del Picchio ที่เมือง Carpaneto Piacentino ทางตอนเหนือของประเทศอิตาลีได้เพียงไม่นาน เชฟแดเนียลก็ได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ ทางมิชลินไกด์ได้อธิบายถึงอาหารของเชฟแดเนียลว่าเป็นอาหารที่สร้างขึ้นมาอย่างสร้างสรรค์และชาญฉลาด ด้วยประสบการณ์มากกว่า 20 ปี เชฟเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงในการเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพดีจากในท้องถิ่น เพื่อมาปรุงอาหารเลิศรสและมีความสวยงาม

เชฟจากอิตาลีผู้นี้มีความตั้งใจเป็นอย่างมากในการสื่อถึงอารมณ์และความรู้สึกต่างๆผ่านอาหารแต่ละจานของเขา “แขกทุกคนในร้านของผมไม่ใช่ลูกค้า แต่เป็นเพื่อน” เชฟแดเนียลกล่าว “ผมสร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำแก่พวกเขาโดยการใส่ใจในทุกรายละเอียดแม้กระทั่งส่วนที่เล็กที่สุด อาหารของผมแสดงออกถึงความร่วมสมัยและความคิด

ริเริ่ม”

The Italian Cuisine & Wines World Summit เป็นเทศกาลเฉลิมฉลองอาหารอิตาเลียนที่ใหญ่ที่สุดในโลก โดยนำเสนออาหารอิตาเลียนชั้นเลิศ เชฟมิชลินสตาร์มากมาย ผู้ผลิตอาหารและไวน์ รวมไปถึงผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารผ่านการเฉลิมฉลองและการให้ความรู้แก่ลูกค้าและผู้บริโภคเกี่ยวกับความงดงามของอาหารและวัตถุดิบจากประเทศอิตาลี โดยงานในปีนี้จะจัดขึ้นที่กรุงเทพฯ ก่อนที่จะไปจัดต่อยังฮ่องกงและดูไบ

อาหารชั้นเลิศของเชฟแดเนียลที่จะมานำเสนอที่ ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ มีทั้งแบบ 5 คอร์ส และออลาคาร์ท เมนูพิเศษได้แก่ เนื้อแกะรมควัน (smoked lamb loin with pepper cream and Jerusalem artichoke) พาสต้าลิอบสเตอร์ (Orecchiette pasta with lobster, zucchini and saffron) และเนื้อลูกวัวส่วนแก้มตุ๋น (Braised veal cheek with chanterelle mushroom and polenta) เป็นต้น

ขอเชิญทุกท่านมาพบกับเชฟแดเนียล หนึ่งในเชฟของ “The Stars of Italy in Bangkok” ณ ห้องอาหารเดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ในวันที่ 10 – 12 ตุลาคม 2562 ราคาเริ่มต้นที่ 2,790 บาท ++ ต่อท่าน สำหรับอาหารมื้อค่ำ 5 คอร์ส และ 2,380 บาท ++ ต่อท่าน สำหรับ Sunday brunch (ในวันอาทิตย์ที่ 13 ตุลาคม 2562)

นอกจากนี้ เชฟทั้งห้าจะปรุงอาหารค่ำมื้อพิเศษแสนอร่อยในคืนงานเปิดตัว ณ ห้องอาหารรอสซิเนิสส์ โรงแรมเชอราตันแกรนด์ สุขุมวิท ในวันพุธที่ 9 ตุลาคม 2562

- โปรโมชัน Early Bird รับส่วนลด 30% หากจองก่อนวันที่ 1 ตุลาคม 2562
- สมาชิกแมริออทบอชัวและสมาชิกคลับแมริออทรับส่วนลดตามปกติ
- แขกทุกท่านที่ไปร่วมรับประทานอาหารมากกว่า 1 ห้องอาหารในช่วงเวลาของโปรโมชัน จะได้รับอาหารฟรีทันที 1 คอร์ส โดยลูกค้าต้องแสดงใบเสร็จจากห้องอาหารที่แล้ว เมื่อไปถึง

ห้องอาหาร เดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท เปิดให้บริการอาหารค่ำทุกวัน ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 23.00 น. และชั้นเดียร์ บรันช์ ทุกวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 11.30 น.

- 15.00 น. สอบถามเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง กรุณาติดต่อ 02 797 0000 หรืออีเมลมาที่ diningbangkok@marriott.com