

เปิดไวน์ดินเนอร์สุดพิเศษพร้อมอาหารสองวัฒนธรรม

รม



มร. ปีเตอร์ ลูคัส (ที่ 4 จากซ้าย) ผู้จัดการทั่วไป โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ให้การต้อนรับ คาวาเอียร์ เอนโซ่ เปอโรนี (ที่ 1 จากซ้าย) ในการเปิดงาน East Meets West Wine Dinner จัดขึ้นโดยความร่วมมือระหว่าง สภาอุตสาหกรรมอาหารทะเลนอร์เวย์ (Norwegian Seafood Council หรือ NSC), Fisk Seafoodbar & Market ร้านอาหารและบาร์ชื่อดังในสิงคโปร์, Café Bongiorno ร้านอาหารอิตาเลียนรสชาติแท้ๆดั้งเดิม โดยเชฟมาสเตอร์ เชฟ Markus Dybwad (ที่ 2 จากซ้าย) เชฟมิชลินชาวนอร์เวย์ที่มีชื่อเสียง ให้มาร่วมสรรค์ดินเนอร์มื้อพิเศษเสิร์ฟ 6 คอร์สพร้อมไวน์ โดยร่วมมือปรุงกับเชฟชาตรี เปงศิลป์ (ที่ 3 จากซ้าย) หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ผู้ซึ่งคร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารญี่ปุ่นมานาน ซึ่งถือเป็นการเจอกันครั้งแรกของอาหารจากสองวัฒนธรรม 'ตะวันออก' และ 'ตะวันตก' เมื่อเร็วๆนี้ที่ โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

ภาพจากซ้าย:

คาวาเอียร์ เอนโซ่ เปอโรนี

เชฟ Markus Dybwad

เชฟชาตรี เปงศิลป์

มร. ปีเตอร์ ลูคัส

ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรมเดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท เปิดให้บริการทุกวัน มื้อกลางวัน 12.00 – 14.30 น. และมื้อเย็น 18.00 – 22.30 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่งได้ที่ โทร. 02-207-8000 หรืออีเมล kisso.bangkok@westin.com หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์คิสโซะได้ที่ www.kissojapaneserestaurant.com และติดตามข่าวสารต่างๆ ทาง facebook.com/kissobangkok