

เอ็กซ์คลูซีฟดินเนอร์กับเชฟตาม ท็อปเชฟไทยแลนด์ คนแรก ณ ห้องอาหารไทย สไปซ์ มาร์เก็ต โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ



โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ร่วมกับเชฟตาม ชูดารี เทพาคำ ผู้ชนะเลิศท็อปเชฟไทยแลนด์ คนแรกของประเทศไทย (Top Chef Thailand) จัดป๊อบอัปดินเนอร์ สุดเอ็กซ์คลูซีฟ วันที่ 18 – 20 ตุลาคม 2561 เพียง 3 คืน เท่านั้น ณ ห้องอาหารไทย สไปซ์ มาร์เก็ต

เชฟตาม ชูดารี เทพาคำ ผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันในรายการเรียลิตี้ ท็อปเชฟไทยแลนด์ ปี 2560 โดยเธอเป็นผู้เข้าแข่งขันที่อายุน้อยที่สุดในรายการ (อายุ 24 ปี) เชฟตามจบการศึกษาจาก The International Culinary Center ประเทศสหรัฐอเมริกา และได้ร่วมทำงานกับเชฟแดน บาร์เบอร์ (Dan Barber) เชฟชื่อดัง ณ ร้านอาหาร Blue Hill at Stone Barns ในมหานครนิวยอร์ก ก่อนจะมาลงแข่งขันในรายการนี้

ในครั้งนี้ เชฟตาม ได้คัดสรรวัตถุดิบชั้นดีและมีเป็นเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละท้องถิ่น จากทุกภาคของประเทศไทย รังสรรค์ด้วยส่วนผสมสมุนไพรและเครื่องเทศ ให้สอดคล้องกับคอนเซ็ปของห้องอาหารไทย สไปซ์ มาร์เก็ต โดยจะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบที่ทันสมัย เมนูใหม่สำหรับดินเนอร์ 6 คอร์สสุดพิเศษนี้ คือ “เทอร์รีนเปิดเครื่องเทศลาบ เนื้อและหมูสับไก่ เสิร์ฟกับขนมปังข้าวกำลัง”, “บะหมี่เย็น เสิร์ฟพร้อมซอสปลาทุกกลิ่นกระชาย และผักดอง”, “ยำปูม้าใบชะพลู พร้อมซอสแกงคั่ว และขมิ้นขาว”, “ไก่ตะเภาทองอบขมิ้น เสิร์ฟกับข้าวเม่าดอยห่อใบขมิ้น และซूपไก่ขันท”, “เนื้อซี่โครงวากิวไทย ตุ่นซอสเครื่องเทศจีน 12 ชั่วโมง เสิร์ฟพร้อมลาซานญา ทำจากมันแกวและใบเหลียง” และ “พานาคอตตำน้ำผึ้งป่า เสิร์ฟกับลูกหม่อนและครีมเบิ้ลน้ำตาลอ้อย” ในราคา 3,500 บาท ++ ต่อท่าน (ราคาไม่รวมเครื่องดื่ม ภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ)

นอกจากนี้ ยังมีค็อกเทลสูตรพิเศษ สไตล์ทรอปิคอล ประดับโดยบาร์เทนเดอร์รับเชิญจาก ไทยพิโอเก่า (Thaipioka) คุณต่อ-วิภพ จินาพันธ์ และหัวหน้าบาร์เทนเดอร์ คุณ บอย-ชาญชัย รอดบำรุง ที่ได้โดดเด่นด้วยการใช้วัตถุดิบจากพืชผักและสมุนไพรของไทย อาทิ “Niam - Kamquat”, “Phraya Old Fashioned”, “Turmeric Thai Tea” และ “Ground Toasted Rice - Yogurt” เพื่อให้ได้รสชาติที่ลงตัวเมื่อทานคู่กับอาหารในค่ำคืนพิเศษนี้

สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่งล่วงหน้าเพียงคืนละ 40 ที่นั่ง 3 คืนเท่านั้น ตั้งแต่ 18-20 ตุลาคม 2561 เริ่มเวลา 18.30 น. ณ ห้องอาหารไทยสไปซ์ มาร์เก็ต ชั้น 1 โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ (รถไฟฟ้า BTS ราชดำริ)

โทร. 0 2126 8866 ต่อ 1232 อีเมล: spicemarket.asia@anantara.com เว็บไซต์
www.siam-bangkok.anantara.com