

“แฉม เลอ เดเชอเน” เซ็ทอาหารกลางวันสุดหรูจาก สุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ ฌอง-มิเชล โลรองต์



ห้องอาหารแฉม ชั้น 2 โรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ นำเสนอเซ็ทอาหารกลางวันสุดหรู 5 คอร์ส ภายใต้คอนเซ็ปต์ “แฉม เลอ เดเชอเน (J’AIME le Déjeuner)” บริการเมนูอาหารรสเลิศพร้อมการตกแต่งอาหารอย่างประณีตและสวยงาม คิดค้นและรังสรรค์โดยสุดยอดเชฟระดับมิชลินสตาร์ชาวฝรั่งเศส ฌอง-มิเชล โลรองต์ เพื่อเติมเต็มประสบการณ์แห่งมื้ออาหารด้วยสุนทรีย์ภาพแห่งรสสัมผัสระดับสูงอย่างสมบูรณ์แบบ ในราคาเพียง 1,100 บาทสุทธิต่อท่าน เซ็ทอาหาร แฉม เลอ เดเชอเน ประกอบด้วยซูปรสชาติกลมกล่อม เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยช่วยกระตุ้นความอยากอาหาร เสิร์ฟด้วยการจัดวางอย่างสวยงามน่ารับประทาน สำหรับอาหารจานหลักและอาหารหวาน สามารถเลือกได้จากสองรายการตามความชอบของแต่ละท่าน โดยบริการเซ็ทอาหารกลางวัน เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 12.00 – 14.30 น. (ยกเว้นวันอังคาร และวันอาทิตย์สุดท้ายของเดือนซึ่งจะให้บริการเซ็ทพิเศษ)

แฉม เลอ เดเชอเน เสิร์ฟจานแรกด้วยซูปรข้าวโพดหวานรสกลมกล่อมและไซฟ์ครีมคู่กับข้าวโพดอ่อนย่าง ตามมาด้วยเมนูเรียกน้ำย่อยอีกสองจาน ได้แก่ สลัดผักและผลไม้รวม เสิร์ฟพร้อมครีมพูเร่ฟักทอง และกิงพีฮอยดัลับมะเขือเทศ และเลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสซันที่เคี้ยวจากหอยและอิตาเลียนเบซิลหอมกรุ่น สำหรับอาหารจานหลัก สามารถเลือกได้จาก 2 รายการคือ ปลาร็อคฟิชเสิร์ฟสไตล์ซูปรเนื้อปลาเข้มข้นคู่กับครีมพูเร่เหี่ยวและหญ้าฝรั่ง หรือ ปามองเตียเนื้อส่วนขาและแก้มหมอบ เสิร์ฟคู่กับราวิโอลีและครีมพูเร่แครอทกับแอปเปิล ส่วนอาหารหวานคือ ไอศกรีมนมพิชตาชิโอกับแมนดารินซอร์เบท์มาร์เบิล เสิร์ฟกับขนมตุเลแฉมส้มและดาร์กช็อกโกแลต

แฉม เลอ เดเชอเน ยังนำเสนอเซ็ทอาหารกลางวันจานด่วนแบบ 3 คอร์ส สไตล์ “Express 3-course Business Lunch” เพื่อตอบสนองความต้องการของแขกในช่วงเวลาเร่งด่วน แต่เปี่ยมด้วยคุณภาพสำหรับนักธุรกิจที่มีเวลาจำกัด ด้วยเมนูอาหารคุณภาพระดับพรีเมียมเช่นเดียวกับเซ็ทอาหารกลางวันปกติในราคาเพียง 990 บาทสุทธิต่อท่าน

เอเมอริโก ดีโต เซสตี หัวหน้าพ่อครัว ห้องอาหารแฉม รับประทานอาหารที่สร้างสรรค์เมนูอาหารใหม่ตามสูตรที่คิดค้นโดยสุดยอดเชฟระดับ

มิชลินสตาร์ชาวฝรั่งเศส ฌอง-มิเชล โลรองต์ แต่ละเมนูของห้องอาหารแฉมแสดงให้เห็นถึงความหลงใหลและแรงบันดาลใจในการปรุงอาหารของ ฌอง-มิเชล ด้วยการคัดสรรพืชผัก สมุนไพร และเครื่องเทศของประเทศเขตร้อน นำมาผสมผสานเข้ากับวัตถุดิบชั้นเลิศจาก 4 มุมของโลก ห้องอาหารแฉมยังให้ความสำคัญกับการคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพดีในประเทศไทย เพื่อสนับสนุนผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายภายในประเทศ โดยเฉพาะการเลือกใช้วัตถุดิบจาก

โครงการหลวงในการรังสรรค์อาหารเลิศ เมื่อเร็ว ๆ นี้ ห้องอาหารแฉมยังได้นำเสนอศิลปะแห่งอาหารระดับ 5 ดาว แก่ผู้บริโภคในราคาที่สมเหตุสมผลเพื่อให้เหล่านักชิมในกรุงเทพฯ สามารถเข้าถึงศิลปะอาหารระดับสูงของฝรั่งเศสได้ ง่ายยิ่งขึ้น แนวคิดของร้านอาหารแฉมคือการนำเสนออาหารฝรั่งเศสขนานแท้ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและรสชาติตาม แบบฉบับของอาหารบนมาตรฐานเดียวกับห้องอาหาร ลา โกต์ แชนด์ ฌาคส์ อันเป็นสาขาต้นตำหรับในเมืองซัวนี ประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นธุรกิจร้านอาหารที่ตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นของตระกูลโลรองต์

ห้องอาหารแฉม บาย ฌอง-มิเชล โลรองต์ ตั้งอยู่ภายในโรงแรมยู สาทร กรุงเทพฯ หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมหรือ สำรองโต๊ะ กรุณาติดต่อหมายเลข 02 119 4899 อีเมล reserve@jaime-bangkok.com และติดตามข่าวสารได้ที่ เว็บไซต์ www.jaime-bangkok.com