

แอทติโก้ ชวนคุณลิ้มรสเมนูหายากปรุงจากเนื้อหมูชินดา เซเนเซ่ ไส้ไตล์ทัสคัน อย่าพลาด เมนูเนื้อชั้นดี นำเข้าจากอิตาลี รังสรรค์ในรูปแบบเอ็กซ์คลูซีฟโดย เชฟแมทตีโอ เวิร์น



เชฟแมทตีโอ เวิร์น แห่งห้องอาหารแอทติโก้ ในเวนิวส์โรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ภูมิใจนำเสนอเมนู “ชินดา เซเนเซ่” เนื้อหมูพันธุ์ดีจากประเทศอิตาลี ปรุงอย่างพิถีพิถันด้วยส่วนผสมจากทัสคานี เพื่อรังสรรค์เป็นอาหารจานพิเศษให้นักชิมในกรุงเทพฯ ได้ลิ้มรสชาติกันตั้งแต่ 1 พฤษภาคม – 30 มิถุนายน 2560

ชินดา เซเนเซ่ เป็นหมูชั้นดีในแถบทัสคานีที่มีมาตั้งแต่ศตวรรษที่ 14 ซึ่งได้รับการอนุรักษ์มาจนถึงปัจจุบัน แม้แต่ชาวอิตาลีก็ยังมีย่อยคนที่เคยได้ลิ้มรสเนื้ออันนุ่มละมุนและเข้มข้นนี้ เนื่องจากเป็นที่รู้จักในหมู่นักกินตัวจริงเท่านั้น โดยจะถูกเลี้ยงเพียงไม่กี่สิบตัวในฟาร์มที่ผ่านการรับรองภายใต้สภาพแวดล้อมแบบธรรมชาติ โดยไม่มีการขุนอาหารในปริมาณมากเกินไปเหมือนระบบปศุสัตว์ทั่วไป แต่ปล่อยให้หากินและใช้ชีวิตในภูมิประเทศที่เหมาะสมตามธรรมชาติ ซึ่งการอนุรักษ์และควบคุมสภาพแวดล้อมอย่างเข้มงวดนี้ทำให้ มีรสชาติที่ดีเยี่ยมในไส้ไตล์ทัสคันตามมาตรฐาน DOP (Denominazione di origine protetta) ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานที่ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 2006

ตลอดเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายนนี้ ห้องอาหารแอทติโก้แนะนำเสนอ 4 เมนูสุดพิเศษที่ปรุงจากเนื้อชินดา เซเนเซ่ ร่วมกับวัตถุดิบชั้นเลิศจากเมืองทัสคานีให้เป็นอาหารเลิศรสที่ทุกคนต้องประทับใจ ได้แก่ Salsiccia e Fagioli al Uccelletto (ไส้กรอกหมูไส้ไตล์โฮมเมดกับสตูร์ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ), Pappardelle al Ragù (พาสต้าพัพพาร์เดลลีในน้ำแกงหมูตุ๋นไส้ไตล์คุณย่า), Stracotto al Chianti (เนื้อสันคอหมูอบในไวน์เคียนติกับมะเขือเทศและโรสแมรี่ไส้ไตล์ทัสคาน) และ Braciola Ripena (เนื้อหมูยัดไส้เห็ดปอร์ชินีและเห็ดแบล็กวินเทอร์ทรัฟเฟิล)

เชฟแมทตีโอ เวิร์น ยังเอาใจชาวมังสวิรัตด้วย 3 เมนูพิเศษ เพื่อให้ทุกคนได้สัมผัสกับรสชาติแบบทัสคานอย่างทั่วถึง ได้แก่ Tortelli al Cavolo Nero e Pecorino (แป้งยัดไส้ผักแบล็กเคลกับครีมชีสเฟ็คโครีโนแบบทัสคานไส้ไตล์โฮมเมด), Risotto Asparagi e Zafferano (ข้าววีอาโลเน่ปรุงรสด้วยหญ้าฝรั่น ยอดหน่อไม้ฝรั่ง และพาร์เมซานชีสขบม 2 4 เดือน) และ Zuppa di Farro (ซूपสเปลท์และบาร์เลย์ กับขนมปังทัสคานเนื้อแข็งและน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์เกรดพิเศษ)

“ทัศนาคือต้นกำเนิดอาหารรสเลิศมากมาย ซึ่งหลายเมนูยังไม่เป็นที่รู้จักมากนักในหมู่นักชิมนอกประเทศอิตาลี เราหวังว่าการจัดรายการเมนูพิเศษจากเนื้อสุกรชินดา เซเนเซ่ ครั้งนี้ จะทำให้ทุกท่านได้สัมผัสกับประสบการณ์แห่งรสชาติชั้นเยี่ยมของทัศนาคือที่หาได้ยากยิ่ง” เซฟแมทธิโอ เวิร์นีย์ แห่งห้องอาหารแอทติโก้ กล่าว

เชิญลิ้มรสชาติสูตรลับของเมนูเนื้อ “ชินดา เซเนเซ่” จากเซฟอิตาลีคนผู้มากฝีมือได้แล้ว ตั้งแต่ 1 พฤษภาคม – 30 มิถุนายน 2560 ที่ห้องอาหารอิตาเลียน แอทติโก้ ใน เดอะเวนิวส์ ราคาอาหารเริ่มต้นที่ 320 บาทสุทธิและให้บริการเฉพาะมือค่ำเท่านั้น

#

เกี่ยวกับ แอทติโก้

ห้องอาหารแอทติโก้ตั้งอยู่บนชั้น 28 มอบบริการอาหารต้นตำหรับสไตล์ทัศนาคจากอิตาลี อาทิ พาสต้า ยอคคี อันตี พาสตี และสเต็กเนื้อนำเข้าหลากหลายชนิด รับประทานคู่กับไวน์ชั้นเลิศทั้งสไตล์ทัศนาคแท้และสไตล์อิตาเลียน แอทติโก้ นำเสนอบรรยากาศแบบทัศนาคด้วยการตกแต่งสถานที่ให้มีทั้งโซนในร่มและกลางแจ้ง รวมถึงระเบียงกลางแจ้งแบบเปิดโล่ง 2 โซนเพื่อให้แขกสามารถชื่นชมกับแสงสีของมหานครกรุงเทพฯ ได้อย่างเต็มตา ผู้มาเยือนสามารถเดินทางมาได้อย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีโศกหรือรถไฟฟ้าใต้ดิน สถานีสุขุมวิท แอทติโก้เปิดบริการมืออาหารกลางวันเฉพาะวันจันทร์-เสาร์ เวลา 12.00 – 14.30 น. (ปิดรับออเดอร์ 14.30 น.) และบริการมืออาหารค่ำทุกวัน เวลา 18.00 – 23.00 น. (ปิดรับออเดอร์ 23.00 น.) หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อผ่านอีเมล info.bangkok.blu@radisson.com หรือโทรศัพท์ +66(0) 2 302 3333

เกี่ยวกับโรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

เรดิสันบลู เป็นหนึ่งในแบรนด์โรงแรมชื่อดังระดับโลก ด้วยมาตรฐานการบริการที่ทันสมัย เต็มไปด้วยสีสน และความน่าประทับใจ การันตีโดยปรัชญาการให้บริการแบบ Yes I Can! โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ ประกอบไปด้วยห้องพัก 290 ห้อง พร้อมการตกแต่งแนวร่วมสมัย มีห้องจัดประชุมและอุปกรณ์อำนวยความสะดวกอย่างครบครัน รวมถึงห้องอาหาร บาร์ สถานที่และกิจกรรมเพื่อความผ่อนคลาย ตั้งอยู่ใจกลางย่านธุรกิจบนถนนสุขุมวิท ใกล้กับศูนย์ประชุมนานาชาติ แวดล้อมด้วยย่านอาหารและแหล่งบันเทิงระดับไฮเอนด์ และไม่ไกลจากสถานีรถไฟฟ้ารถไฟฟ้าใต้ดิน และแอร์พอร์ต ลิงค์ พร้อมสรรพเพื่อต้อนรับทั้งนักธุรกิจและแขกที่เสาะหาประสบการณ์การเข้าพักอย่างมีสไตล์ ดูข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมเรดิสันบลูได้ที่ www.radissonblu.com/plazahotel-bangkok

ติดต่อรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่:

อภาพรรณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพฯ

อีเมล: pr.bangkok.blu@radisson.com

โทรศัพท์: 02- 302-3333 มือถือ: 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com>

รักษิณา สุภัททน์นันทกุล

มิดาส คอมมิวนิเคชัน อินเตอร์เนชันแนล

อีเมล: ruksina@midas-pr.com โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: www.midas-pr.com