

# โมริโมโตะ แบนด์ค็อก ร้านอาหารญี่ปุ่นสุดหรู โดย มา ซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็กชื่อดังของอเมริกา

1



โมริโมโตะ แบนด์ค็อก ร้านอาหารญี่ปุ่นสุดหรู

โดย มาซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็กชื่อดังของอเมริกา

เตรียมเปิดตัวครั้งแรกในประเทศไทย

กรุงเทพฯ – เชลบริตี้เซฟชื่อดังของโลก มาซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็ก อเมริกา เตรียมเปิดตัวร้านอาหารญี่ปุ่น “โมริโมโตะ แบนด์ค็อก” (Morimoto Bangkok) ณ เดอะ คิวบ์ ซึ่งเชื่อมกับโครงการ “มหานคร” ถนนนราธิวาส ในวันที่ 4 สิงหาคมนี้

เชฟ มาซาฮารุ โมริโมโตะ ได้รับการกล่าวขานเรื่องความเชี่ยวชาญในเรื่องการทำซูชิ และการปรุงอาหารรสชาติดั้งเดิมจากญี่ปุ่น หลังจากนั้นได้ออกไปสร้างชื่อในประเทศอเมริกาและอีกหลากหลายประเทศ พร้อมกับแต่งแต้มอาหารญี่ปุ่นด้วยกลิ่นอายความเป็นสากลได้อย่างกลมกลืน สร้างความตื่นเต้นให้กับผู้ลิ้มลอง พร้อมกับเทคนิคการปรุงอาหารที่เหนือชั้นด้วยรสชาติที่ลงตัวสำหรับนักชิมทั่วโลก จนกลายเป็นสไตล์เฉพาะตัวและได้รับการกล่าวขานถึงอย่างล้นหลาม และก้าวสู่การเป็นเชฟระดับแถวหน้าของโลกในเวลาต่อมา

โมริโมโตะ เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยที่กรุงเทพฯ ณ ร้าน “โมริโมโตะ แบนด์ค็อก” จะมีอาหารจานเด่นที่เป็นซิกเนเจอร์จากร้านโมริโมโตะสาขาต่างๆทั่วโลก มานำเสนอ ด้วยเมนูขึ้นชื่อ อาทิ พิชซ่าทูน่า ซอสอัลลิยอลี่ แองโชวี มะกอก และพริกฮาลาปิโญ่, ทาร์ตาร์ปลาฮามาจิ ผสมด้วยวาซาบิ สาหร่ายโนริ และชาวครีม, กุ้งทะเล คอกุซอโกชูจัง และวาซาบิ ซอสอัลลิยอลี่, และปลาเค็มคัตสึน ราชซอสซีอิ๊วขิง เป็นต้น

นอกจากนี้ เชฟ โมริโมโตะ ร่วมกับเอ็กเช็กคิวทีฟเชฟ อาร์โนด์ ดรูวิลล์ (Arnaud Drouville) รังสรรค์เมนูที่ใช้วัตถุดิบและมีรสชาติอาหารสไตล์พื้นเมืองอีกด้วย โดยมีเมนูไฮไลท์ อาทิ สลัดหมูชาชู ประกอบด้วย สันคอหมูตุ๋น แต่งกว่า หัวไชเท้าญี่ปุ่น คลุกเคล้ากับซอสชาชูและน้ำมันพริกกระเทียมทอดกรอบ หรือเมนู โมริโมโตะ กุ้งพริกไทยดำ เคียงด้วยผักโสภาณ พริก หน่อไม้ฝรั่ง ผัดซอสพริกไทยดำ และกุ้งล๊อบสเตอร์ย่าง “อิพิซ” ที่ปรุงด้วยพริกไทย ไบโหระพา ไข่ เส้นจันท์ ซอสมะขาม ตะไคร้ และใบมะกรูด

โมริโมโตะ แบนด์ค็อก นำเสนอศิลปะค็อกเทลที่รังสรรค์โดย ชินโกะ โทคัน ซึ่งเป็นมิกซ์โซโลจิสต์ญี่ปุ่นชื่อดังระดับนานาชาติ ด้วยลูกเล่นแห่งรสชาติของเครื่องดื่มญี่ปุ่น อาทิ วิสกี้ญี่ปุ่น เหล้าบ๊วย หรืออุเมะซุ สาเก เหล้าโซจู เป็นต้น โดยค็อกเทลไฮไลต์ เช่น เดอะ ยาซุ (The Yazu) มีส่วนผสมของใบชิโสะ และบ๊วยดอง นอกจากนี้ ชินโกะ โทคัน ยังสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มมือเก๋ สำหรับผู้ที่ไม่ดื่มแอลกอฮอล์อีกด้วย

โดยร้าน โมริโมโตะ แบนด์ค็อก ตกแต่งด้วยบรรยากาศเรียบง่าย แต่งไว้ด้วยความอบอุ่นและเป็นกันเอง ออกแบบสถาปัตยกรรมตกแต่งโดย MPD studio สะท้อนแนวคิดความสมดุลระหว่างความหรูหราในบรรยากาศสบายๆ ประกอบด้วย 165 ที่นั่ง โดยมีโซนต่างๆ อาทิ ห้องอาหารที่ตกแต่งด้วยวัสดุไม้ธรรมชาติเป็นหลัก ระเบียงด้านนอกที่สามารถมองเห็นวิวตึก "มหานคร" ส่วนเคาน์เตอร์บาร์สามารถนั่งดื่มก่อนหรือหลังอาหาร ซูชิบาร์ และห้องส่วนตัวขนาด 12 ที่นั่ง ที่มีระเบียงภายในห้องอีกด้วย

ร้าน โมริโมโตะ แบนด์ค็อก ตั้งอยู่ ณ เดอะ คิวบ์ เชื่อมกับตึก "มหานคร" ที่ได้ชื่อว่าสูงที่สุดในกรุงเทพฯ ซึ่งประกอบไปด้วยร้านอาหารชื่อดังและโรงแรมสุดหรู อาทิ ร้าน ลัตเตอลิเย เดอ โจเอล โรบูซง (L'Atelier de Joel Robuchon), ภัตตาคาร เอ็ม ครับ โดยเซฟ แมน ไว ยิน (M Krub) และโรงแรม บางกอก เอดิชั่น (Bangkok Edition Hotel)

ทั้งนี้ โมริโมโตะ แบนด์ค็อก บริหารโดย พีท - ประณิธาน พรประภา กรรมการ บริษัท บี๊กแบดดูลฟ์ จำกัด ซึ่งมีประสบการณ์ในการบริหารงาน ตลอดจนสร้างเทรนด์ด้านไลฟ์สไตล์ในโปรเจกต์ต่างๆมากมาย โดยเป็นผู้นำปฏิวัติรูปแบบการให้บริการด้วยเทรนด์ที่ล้ำสมัย พร้อมการพัฒนาอย่างยั่งยืน อาทิ เป็นผู้ก่อตั้งงานเทศกาล วันเดอร์ฟู้ด และโครงการ "Asiola" ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มการระดมทุนออนไลน์เพื่อศิลปิน นอกจากนี้ ประณิธาน พรประภา ยังดำรงตำแหน่งในกลุ่มบริษัท สยามกลการ อีกด้วย

นายประณิธาน กล่าวว่า "ทางบริษัทฯ รู้สึกยินดีและเป็นเกียรติมากที่ได้มีโอกาสร่วมนำเสนอ ร้าน โมริโมโตะ แบนด์ค็อก ร่วมกับเซฟ โมริโมโตะ ทั้งในเรื่องของความคิดสร้างสรรค์ แรงบันดาลใจ และทีมงานระดับคุณภาพ ซึ่งจะสะท้อนประสบการณ์ไลฟ์สไตล์ด้านอาหารญี่ปุ่นระดับโลก ที่ผสมผสานกลิ่นอายนานาชาติได้อย่างกลมกลืน และขอเชิญชวนให้ทุกท่านมาลิ้มลองและสัมผัสประสบการณ์นี้ด้วยกัน"

โมริโมโตะ แบนด์ค็อก เปิดให้บริการตั้งแต่วันที่ 4 สิงหาคม 2559 เป็นต้นไป

ช่วงกลางวัน: เปิดบริการทุกวัน ระหว่างเวลา 11.30 – 14.30 น.

ช่วงเย็น: เปิดบริการวันอาทิตย์ ถึง วันพุธ เวลา 18.00 – 23.00 น. และวันพฤหัสบดี ถึง วันเสาร์ เวลา 18.00 – 01.00 น.