โมริโมโตะ แบงค็อก ร้านอาหารญี่ปุ่นสุดหรู โดย มาซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็ก ชื่อดังของอเมริกา

โมริโมโตะ แบงค็อก ร้านอาหารญี่ปุ่นสุดหรู
โดย มาซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็ก ชื่อดังของอเมริกา
เตรียมเปิดตัวครั้งแรกในประเทศไทย

กรุงเทพฯ – เซเลบริตี้เชฟชื่อดังของโลก มาซาฮารุ โมริโมโตะ เชฟกระทะเหล็ก อเมริกา เตรียมเปิดตัวร้านอาหารญี่ปุ่น “โมริโมโตะ แบงค็อก” (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 แบงค็อก” จะมีอาหารจานเด่นที่เป็นซิกเนเจอร์จากร้านโมริโมโตะสาขาต่างๆทั่วโลก มานำเสนอ ด้วยเมนูขึ้นชื่อ อาทิ พิซซ่าทูน่าซอสอัลลิยอลี แองโชวี่ มะกอก และพริกฮาลาปิโญ่, ทาร์ทาร์ปลาฮามาจิ ผสมด้วยวาซาบิ สาหร่ายโนริ และซาวครีม, กุ้งเทปุระ คลุกซอสโกชูจัง และวาซาบิ ซอสอัลลิยอลี, และปลาค้อดตุ๋น ราดซอสซีอิ๊วขิง เป็นต้น

นอกจากนี้ เชฟ โมริโมโตะ ร่วมกับเอ็กเซ็กคิวทีฟเชฟ อาร์โนด์ ดรูวิลล์ (Arnaud Drouville) รังสรรค์เมนูที่ใช้วัตถุดิบและมีรสชาติอาหารสไตล์พื้นเมืองอีกด้วย โดยมีเมนูไฮไลท์ อาทิ สลัดหมูชาชู ประกอบด้วย สันคอหมูตุ๋นแตงกวา หัวไชเท้าญี่ปุ่น คลุกเคล้ากับซอสชาชูและน้ำมันพริกกระเทียมทอดกรอบ หรือเมนู โมริโมโตะ กุ้งพริกไทยดำ เคียงด้วยผักโสภณ พริก หน่อไม้ฝรั่ง ผัดซอสพริกไทยดำ และกุ้งล้อบสเตอร์ย่าง “อิพิซ” ที่ปรุงด้วยพริกไทย ใบโหระพา ไข่ เส้นจันท์ ซอสมะขาม ตะไคร้ และใบมะกรูด

โมริโมโตะ แบงค็อก นำเสนอลิสต์ค็อกเทลที่รังสรรค์โดย ชินโกะ โกคัน ซึ่งเป็นมิกซ์โซโลจิสต์ญี่ปุ่นชื่อดังระดับนานาชาติ ด้วยลูกเล่นแห่งรสชาติของเครื่องดื่มญี่ปุ่น อาทิ วิสกี้ญี่ปุ่น เหล้าบ๊วย หรืออุเมะชู สาเก เหล้าโชจู เป็นต้น โดยค็อกเทลไฮไลท์ เช่น เดอะ ยาซู (The Yazu) มีส่วนผสมของใบชิโสะ และบ๊วยดอง นอกจากนี้ ชินโกะ โกคัน ยังสร้างสรรค์เมนูเครื่องดื่มม็อกเทล สำหรับผู้ที่ไม่ดื่มแอลกอฮอล์อีกด้วย

โดยร้าน โมริโมโตะ แบงค็อก ตกแต่งด้วยบรรยากาศเรียบหรู แฝงไว้ด้วยความอบอุ่นและเป็นกันเอง ออกแบบสถาปัตยกรรมตกแต่งโดย MPD studio สะท้อนแนวคิดความสมดุลระหว่างความหรูหราในบรรยากาศสบายๆ ประกอบด้วย 165 ที่นั่ง โดยมีโซนต่างๆ อาทิ ห้องอาหารที่ตกแต่งด้วยวัสดุไม้ธรรมชาติเป็นหลัก ระเบียงด้านนอกที่สามารถมองเห็นวิวตึก ”มหานคร” ส่วนเค้าน์เตอร์บาร์สามารถนั่งดื่มก่อนหรือหลังอาหาร ซูชิบาร์ และห้องส่วนตัวขนาด 12 ที่นั่ง ที่มีระเบียงภายในห้องอีกด้วย

ร้าน โมริโมโตะ แบงค็อก ตั้งอยู่ ณ เดอะ คิวบ์ เชื่อมกับตึก “มหานคร” ที่ได้ชื่อว่าสูงที่สุดในกรุงเทพฯ ซึ่งประกอบไปด้วยร้านอาหารชื่อดังและโรงแรมสุดหรู อาทิ ร้าน ลัตเตอลิเย เดอ โจเอล โรบูชง (L’Atelier de Joel Robuchon), ภัตตาคาร เอ็ม ครับ โดยเชฟ แมน ไว ยิน (M Krub) และโรงแรม บางกอก เอดิชั่น (Bangkok Edition Hotel)

ทั้งนี้ โมริโมโตะ แบงค็อก บริหารโดย พีท – ประณิธาน พรประภา กรรมการ บริษัท บิ๊กแบดวูลฟ์ จำกัด ซึ่งมีประสบการณ์ในการบริหารงาน ตลอดจนสร้างเทรนด์ด้านไลฟ์สไตล์ในโปรเจ็กต์ต่างๆมากมาย โดยเป็นผู้นำปฏิวัติรูปแบบการให้บริการด้วยเทรนด์ที่ล้ำสมัย พร้อมการพัฒนาอย่างยั่งยืน อาทิ เป็นผู้ก่อตั้งงานเทศกาล วันเดอร์ฟรุ้ต และโครงการ “Asiola” ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มการระดมทุนออนไลน์เพื่อศิลปิน นอกจากนี้ ประณิธาน พรประภา ยังดำรงตำแหน่งในกลุ่มบริษัท สยามกลการ อีกด้วย

นายประณิธาน กล่าวว่า “ทางบริษัทฯ รู้สึกยินดีและเป็นเกียรติมากที่ได้มีโอกาสร่วมนำเสนอ ร้าน โมริโมโตะ แบงค็อก ร่วมกับเชฟ โมริโมโตะ ทั้งในเรื่องของความคิดสร้างสรรค์ แรงบันดาลใจ และทีมงานระดับคุณภาพ ซึ่งจะสะท้อนประสบการณ์ไลฟ์สไตล์ด้านอาหารญี่ปุ่นระดับโลก ที่ผสมผสานกลิ่นอายนานาชาติได้อย่างกลมกลืน และขอเชิญชวนให้ทุกท่านมาลิ้มลองและสัมผัสประสบการณ์นี้ด้วยกัน”

โมริโมโตะ แบงค็อก 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.