

ไร่่องุ่นหัวหิน ฮิลส์ ร่วมฉลอง 10 ปีไวน์ไทยคุณภาพ มอนซูน แวลลีย์ นำ 10 เชฟชื่อดังร่วมรังสรรค์ อาหารพิเศษ เริ่มกันยายน 55 – มิถุนายน 56



สยาม ไวน์เออรี่ บริษัทผู้ผลิตไวน์ไทยชั้นเลิศและนำเข้าไวน์คุณภาพจากต่างประเทศ เฉลิมฉลองในโอกาสพิเศษที่ไวน์ไทยคุณภาพเยี่ยมที่ได้รับรางวัลการันตีระดับโลกอย่าง มอนซูน แวลลีย์ ครบรอบ 10 ปี ขอเชิญทุกท่านมาร่วมสัมผัสกับบรรยากาศความสวยงามของไร่่องุ่นหัวหินฮิลส์ แหล่งปลูกองุ่นเพื่อผลิตไวน์ไทยชั้นนำมอนซูน แวลลีย์ พร้อมชิมไวน์และอาหารอันเลิศรสจากฝีมือของ 10 สุดยอดเชฟชื่อดังของประเทศไทย

ไวน์ไทยคุณภาพเยี่ยม **มอนซูน แวลลีย์ (Monsoon Valley)** ได้เปิดตัวให้ผู้บริโภคได้สัมผัสเป็นครั้งแรกในปีพ.ศ. 2546 ซึ่งถือได้ว่าเป็น “ไวน์ละติจูดใหม่” หรือ New Latitude Wines อย่างแท้จริง เนื่องจากถิ่นกำเนิดในประเทศไทยซึ่งเป็นแหล่งผลิตไวน์นอกเขตละติจูดที่ได้รับการคาดเดาจากนักดื่มไวน์โลกเกินว่าไม่สามารถให้กำเนิดไวน์ที่มีคุณภาพดีได้ แต่สยาม ไวน์เออรี่ก็ได้พิสูจน์ให้เห็นแล้วว่าไร่่องุ่นหัวหินฮิลส์เป็นแหล่งกำเนิดของไวน์ไทยที่มีคุณภาพเยี่ยมอย่างมอนซูน แวลลีย์ด้วยการการันตีจากการคว้ารางวัลชนะเลิศในการประกวดไวน์ระดับนานาชาติในหลายเวทีทั่วโลก

ไวน์มอนซูน แวลลีย์ เป็นไวน์ไทยระดับพรีเมียมที่มีความเป็นเอกลักษณ์ โดยถูกสรรสร้างมาดื่มคู่กับอาหารไทยโดยเฉพาะ

อีกทั้งยังได้รับการดูแลอย่างพิถีพิถันในทุกขั้นตอนโดยฝีมือของ แคทเทอรีน พัพฟ์ สุดยอดไวน์เมกเกอร์ชาวเยอรมัน และอีกหนึ่งสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ นั่นคือการปลูกและดูแลองุ่นทุกสายพันธุ์ต่างๆอย่างใกล้ชิด จากทีมงานผู้เชี่ยวชาญเรื่องพืชไร่ บนเนื้อที่กว่า 250 ไร่ ของไร่่องุ่นหัวหินฮิลส์ ไร่่องุ่นแห่งแรกและแห่งเดียวในอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองการครบรอบ 10 ปี ของไวน์ไทยมอนซูน แวลลีย์ ทางไร่่องุ่นหัวหินฮิลส์ได้เชิญสุดยอดเชฟถึง 10 ท่านจากร้านอาหารชื่อดังมาร่วมรังสรรค์เมนูอาหารสุดพิเศษเป็นเวลา 10 เดือน **เริ่มตั้งแต่เดือนกันยายน 2**

555 จนถึง เดือนมิถุนายนปีหน้า โดยทุกเมนูจะเสิร์ฟเข้าคู่กันอย่างลงตัวกับไวน์ไทยมอชูน แวลลีย์ สำหรับ
เชฟ 3 ท่านแรกของปีนี้ ประกอบด้วย เชฟ อเล็กซ์ กาเลส จากโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น รีสอร์ท เกาะสมุย เชฟ หมึก
แดง (หม่อมหลวงศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์) และเชฟ แพทริค มาร์เทิส จาก ห้องอาหาร Zuma

ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ ภูมิใจนำเสนอแพ็คเกจสุดพิเศษ ซึ่งแต่ละแพ็คเกจจะมีความแตกต่างกันไปในแต่ละเดือน* ทั้งนี้
ทุกท่านจะได้ลิ้มรสกับเมนูอาหารจากฝีมือของเชฟชื่อดังถึง 5 คอร์ส ภายใต้บรรยากาศอันแสนอบอุ่นและสุดแสนโร
แมนติกของดวงอาทิตย์ที่กำลังลับขอบฟ้าของวันศุกร์ หรือสัมผัสรสชาติของเมนูอาหารกลางวันสุดสดชื่น 3 คอร์สใน
วันเสาร์ โดยทุกเมนูจะมาพร้อมกับไวน์ไทยมอชูน แวลลีย์ ที่เสิร์ฟเข้าคู่กันอย่างลงตัว นอกจากนี้ เชฟบางท่านจะ
มีการเปิดสอนการทำอาหาร พร้อมเผยแพร่เคล็ดลับต่างๆของสูตรอาหารให้แก่ผู้สนใจ โดยภายในแพ็คเกจนี้ยัง
รวมการบริการรับส่งจากตัวเมืองหัวหิน (หัวหินมาร์เก็ต วิลเลจ) ไปยังไร่ฯ เพื่อมอบความสะดวกสบายให้กับนักท่องเที่ยว
ทุกๆท่านอีกด้วย

นอกจากนี้ ทางไร่ฯ ยังมีกิจกรรมอื่นๆอีกมากมายที่พร้อมต้อนรับทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็น บริการทัวร์ไร่่องุ่นบนหลัง
ช้าง หรือสำหรับคนที่รักศิลปะ ทางไร่ฯยังเตรียมกิจกรรมออกแบบและเพนท์จลากไวน์ด้วยตัวเอง ที่คุณอาจ
เตรียมไว้เป็นของที่ระลึกหรือของฝากสำหรับคนพิเศษของคุณ

อย่าพลาด...มาร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการเฉลิมฉลองในโอกาสสุดพิเศษนี้ไปกับเรา !!!

ผู้ที่สนใจต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่ง สามารถติดต่อได้ที่ไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ โทร 081-7018874-5,
081-701-0222 หรือเยี่ยมชม www.huahinhills.com และร่วมเป็นแฟนของไร่่องุ่นหัวหินฮิลล์ได้ใน Facebook ที่
www.facebook.com/huahinhills พร้อมติดตามความเคลื่อนไหวได้ที่ instagram @siam_winery เรามีกิจกรรม
สนุกๆ และรางวัลมากมายเตรียมพร้อมไว้ให้ท่าน

สำหรับรายชื่อของเชฟ ที่จะมารังสรรค์อาหารของแต่ละเดือนประจำปีพ.ศ. 2555 นี้ ได้แก่

1. เชฟ อเล็กซ์ กาเลส จากโรงแรมโพธิ์ชัยชั้น รีสอร์ท เกาะสมุย, วันที่ 28 – 30 กันยายน 2555
2. เชฟ หมึกแดง จาก บริษัท ถนัดศรี แอนด์ ซัน คอนซัลติ้ง จำกัด, วันที่ 27 – 28 ตุลาคม 2555
3. เชฟ แพทริค มาร์เทิส จาก ห้องอาหาร Zuma, วันที่ 23 – 25 พฤศจิกายน 2555