

ไวน์ดินเนอร์คืนพิเศษกับเชฟชาตรี แปงศิลป์ และ เชฟ Markus Dybwad



หากจะกล่าวถึงประเทศนอร์เวย์ ภาพที่เกี่ยวกับประเทศนี้ที่เราทั้งหลายนึกถึงก็จะเป็นปลาแซลมอนรวมถึงอาหารทะเลคุณภาพดีอีกมากมาย ยกตัวอย่างเช่นปลาแซลมอนที่เป็นอาหารหลักของชาวนอร์เวย์และเป็นปลาที่ได้รับความนิยมจากผู้คนทั่วโลก

โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ โดยความร่วมมือกับ Fisk Seafoodbar & Market ร้านอาหารและบาร์ชื่อดังในสิงคโปร์, Café Bongiorno ร้านอาหารอิตาเลียนรสชาติแท้ๆดั้งเดิม, ไวน์ Trappolini และ ไวน์ Arrigoni ร่วมกันจัดไวน์ดินเนอร์คืนพิเศษโดยเชฟมาสเตอร์เชฟ Markus Dybwad ชาวนอร์เวย์ที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ และเป็นเชฟระดับมิชลิน ให้มารังสรรค์ดินเนอร์มื้อพิเศษเสิร์ฟ 6 คอร์สพร้อมไวน์ โดยร่วมมือปรุงกับเชฟชาตรี แปงศิลป์ หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ผู้ซึ่งคร่ำหวอดอยู่ในวงการอาหารญี่ปุ่นมานาน ซึ่งถือเป็นการเจอกันครั้งแรกของอาหารภูมิภาค'ตะวันออก'และ'ตะวันตก' จัดขึ้นในวันพุธที่ 30 พฤษภาคม 2561 ที่โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท กรุงเทพฯ

พบกับดินเนอร์ 6 คอร์สสุดพิเศษแบ่งเป็น 3 เมนูจากฝีมือการปรุงอาหารพิถีพิถันชั้นเทพโดยเชฟ Markus Dybwad เสิร์ฟจานแรกด้วยปลาแมคเคอเรลย่างกับซอสครีมสไตล์ฝรั่งเศส ต่อมาด้วยเมนู ปลาแฮลิบัตเสิร์ฟคู่ซอสเห็ดหอมและตับห่าน จานต่อมาคือ

ปลาแซลมอนและกะหล่ำปลีขาวยอ ราดด้วยน้ำซอสทาปิโอก้าและหอยนางรม และอีก 3 เมนูจากกุฎอาหารญี่ปุ่นอย่างเชฟชาตรี แปงศิลป์ ได้แก่ เนื้อหมูดำคุโรบุตะพันด้วยฟองเต้าหู้เสิร์ฟบนมันฝรั่งบด ราดด้วยซอสญี่ปุ่น อีกทั้งมีเนื้อวากิวเทนเดอร์ลอยด์ซอสกระเทียมและมายองเนส ปิดท้ายด้วยของหวานกับ พุดดิ้งชาโอจิฉะพร้อมซอสเบอร์รี่นาชานิด

สำหรับดินเนอร์มื้อพิเศษเสิร์ฟ 6 คอร์สพร้อมไวน์ โดยมาสเตอร์เชฟ Markus Dybwad และเชฟชาตรี แปงศิลป์ จัดขึ้นเพียง 1 มื้อเท่านั้น ที่ห้องอาหารญี่ปุ่นคิสโซะ ชั้น 8 โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ราคา 2,900++ บาท ต่อท่าน เริ่มเสิร์ฟ 18:00 น. สำรองที่นั่งได้ที่โทร. 02 207 8000 หรือ อีเมลล์ fb.bangkok@westin.com

โรงแรม เดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท ตั้งอยู่ใจกลางเมือง เดินทางสะดวกด้วยรถไฟฟ้าบีทีเอส สถานีอโศก ทางออกที่ 5 และรถไฟฟ้าใต้ดินเอ็มอาร์ที สถานีสุขุมวิท ทางออกที่ 3