

## 2 เชฟ จับมือนำเสนอดินเนอร์พิเศษ ส่งตรงวัตถุดิบ จากฟาร์มเกษตรแบบยั่งยืน



แอทติโก้ ร้านอาหารในเวนิวส์ กรุงเทพฯ นำเสนอดินเนอร์สุดหรู “4 Hands by Attico”

สดจากฟาร์ม: เชฟมิชลินสตาร์ เจมส์ โนเบิล ร่วมมือกับเชฟ โทมัส สมิต เชฟใหญ่ประจำโรงแรมเรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ รังสรรค์เซ็ทเมนูอาหาร “4 Hands” ด้วยวัตถุดิบสด ใหม่ ส่งตรงจากฟาร์มของเชฟเจมส์ โนเบิล ที่ปากน้ำปราณ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยมีเมนูพิเศษถึง 6 คอร์ส จากวัตถุดิบออแกนิกจากสถานที่ซึ่งรณรงค์ลดปริมาณคาร์บอน อาหารแต่ละจานโดดเด่นด้วยสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน เช่น ปลาแม่น้ำอบกับหญ้าฝรั่งและแป้งอัลมอนต์ ลิ่นวัวเคี้ยวกับผลมัลเบอร์รี่และแอบเปิ้ลแห้ง พานาคอตต้าเบคอนราดน้ำผึ้ง เป็นต้น

เชฟเจมส์ โนเบิล ยังรังสรรค์อาหารด้วยวัตถุดิบที่มีความแปลกใหม่ เช่น น้ำมันโบราณ และ ไบบับวก ตลอดจนมะนาวดอง และ มะเขือตากแห้ง จับคู่กับไวน์ซึ่งมีกลิ่นและรสชาติเยี่ยมจากหัวหิน ไวน์ ยาร์ด ในแต่ละจานของ 6 คอร์ส นี้ด้วย

“4 Hands by Attico ประสบความสำเร็จอย่างดีเยี่ยม ทุกเมนูอาหารซึ่งล้วนเป็นวัตถุดิบออแกนิกจากชุมชน ให้แขกได้มีโอกาสลิ้มตำและประทับใจไปกับรสชาติของอาหารจากเชฟ เจมส์ โนเบิล รวมถึงการที่ทีมงานของเราจะได้สนุกสนานไปกับการรังสรรค์เมนูใหม่ๆร่วมกันกับเชฟเจมส์ ซึ่งเป็นประสบการณ์อันยอดเยี่ยม ถ้ามีโอกาสเราก็ต้องการที่จะร่วมงานกับเชฟเจมส์ และทีมของเขาอีกในอนาคตเพื่อร่วมกันสร้างประสบการณ์ประสบการณ์ที่แปลกใหม่ให้กับแขกของเรา รวมถึงการสนับสนุนแนวคิดการเกษตรแบบยั่งยืนเพื่อชุมชนด้วย” ปีเตอร์ เฟอร์ัน ผู้จัดการทั่วไป โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ กล่าว

# # #

ติดต่อข้อมูลได้ที่ [www.venusbkk.com](http://www.venusbkk.com) อีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือ โทร. 02-302-3333

ในภาพ (จากซ้าย):

1. ฟาบีโอ แคทซานติ, ผู้จัดการ ห้องอาหาร, แอทติโก้
2. ปีเตอร์ เฟอร์ัน, ผู้จัดการทั่วไป โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า กรุงเทพฯ
3. เจมส์ โนเบิล, เชฟรับเชิญ
4. โทมัส สมิต, เชฟใหญ่, โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า

สอบถามข้อมูลและรูปภาพเพิ่มเติม

อาภาพรรณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพ

อีเมล: pr.bangkok.blu@radisson.com

โทร: 02- 302-3333 โทรศัพท์มือถือ 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com/>

รักษิณา สุภัทท์นันท์กุล

มิดาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: ruksina@midas-pr.com

โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: [www.midas-pr.com](http://www.midas-pr.com)

# # #

ติดต่อข้อมูลได้ที่ [www.venuesbkk.com](http://www.venuesbkk.com) อีเมล [info.bangkok.blu@radisson.com](mailto:info.bangkok.blu@radisson.com) หรือ โทร. 02-302-3333

ในภาพ (จากซ้าย):

1. ฟาบีโอ้ แคทซานติ, ผู้จัดการ ร้านอาหาร, แอทติโก้
2. ปีเตอร์ เฟอร์ัน, ผู้จัดการทั่วไป โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า
3. เจมส์ โนเบิล, เชฟรับเชิญ
4. โทมัส สมิธ, หัวหน้าเชฟ, โรงแรม เรดิสัน บลู พลาซ่า

สอบถามข้อมูลและรูปภาพเพิ่มเติม

อาภาพรรณ วรมิตร

ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์, โรงแรมเรดิสันบลู พลาซ่า กรุงเทพ

อีเมล: pr.bangkok.blu@radisson.com

โทร: 02- 302-3333 โทรศัพท์มือถือ 087-499- 6585

เว็บไซต์: <http://www.venuesbkk.com/>

รักษิณา สุภัทท์นันท์กุล

มิดาส คอมมิวนิเคชั่น อินเตอร์เนชั่นแนล

อีเมล: ruksina@midas-pr.com

โทร: 080-304-8870

เว็บไซต์: [www.midas-pr.com](http://www.midas-pr.com)