

Hua Hin Chef's Table 2018

เปิดประสบการณ์ด้านรสชาติ กับอีเวนต์ด้านอาหารของเมืองหัวหิน Hua Hin Chef's Table 2018 ครั้งแรกของหัวหินที่ระดมเชฟแถวหน้าจากโรงแรมห้าดาวและร้านอาหารพร้อมด้วยเชฟรับเชิญ ที่จะสร้างความตื่นตาตื่นใจบนโต๊ะอาหาร ในคอนเซ็ปต์ที่แตกต่างกันถึง 7 อีเวนต์ ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงพฤศจิกายนนี้

เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2561 ที่ห้องอาหารวานา นาวา สกาย โรงแรมแรมฮอลิเดย์อินน์ วานา นาวา หัวหิน นายณพพร วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเมืองหัวหินได้เป็นประธานในการแถลงข่าว ร่วมด้วยผู้บริหารจากโรงแรมต่าง ๆ ที่เข้าร่วม เปิดตัวกิจกรรม Hua Hin Chef's Table 2018 การจัดกิจกรรมด้านอาหารสุดพิเศษในรูปแบบ Chef's Table ที่แตกต่างกัน 7 สไตล์ จากโรงแรมห้าดาวและร้านอาหารชื่อดัง เพื่อตอกย้ำภาพลักษณ์ของเมืองหัวหินในฐานะเมืองท่องเที่ยวระดับโลก ที่มีบุคลากรด้านอาหารและบริการที่เป็นเลิศ โดยจะจัดให้มีกิจกรรม Chef's Table ทั้งสิ้น 7 ครั้ง ตลอดปี 2561 โดยเริ่มครั้งแรกที่ห้องอาหารวานา นาวา สกาย โรงแรมฮอลิเดย์อินน์ วานา นาวา หัวหิน สำหรับกิจกรรม Chef's Table ทั้ง 7 ครั้ง ประกอบด้วย

ห้องอาหาร Vana Nava Sky โรงแรมฮอลิเดย์อินน์ วานา นาวา หัวหิน ในคอนเซ็ปต์ Spanish lunch โดยเชฟแบม อ่ำพร เชิงงาม และเชฟกัญญาพัชญ์ ศรีเจริญ

ห้องอาหาร InAzia โรงแรมเซอร่าตันหัวหิน รีสอร์ทแอนด์สปา ในรูปแบบ Sake dinner อาหารญี่ปุ่นจับคู่กับสาเก โดยเชฟ Jakub Mares และเชฟรับเชิญ เชฟชาติร์ แปงศิลป์ สุดยอดเชฟอาหารญี่ปุ่นจากห้องอาหารคิสโสะ โรงแรมเดอะ เวสทิน แกรนด์ สุขุมวิท

ร้านอาหาร Tanya's Homemade Eatery เชฟต่าย นัชทกมล สงครามศรี เจ้าของร้านผู้หลงรักอาหารไทยร่วมกับเชฟหนุ่ม แห่งชาห์มวอยแอนด์ซัน นำเสนออาหารไทยในรูปแบบ Thai contemporary ที่คัดสรรวัตถุดิบในท้องถิ่น ตามเส้นทางจากกรุงเทพถึงหัวหิน

โรงแรมอนันตราหัวหิน รีสอร์ทแอนด์สปา นำทีมโดยเชฟไพฑูรย์ สุรวงศ์ไพบุลย์ นำเสนอดินเนอร์สุดพิเศษ Dine & Wine กับวัตถุดิบพิเศษจากโครงการหลวงในพื้นที่เพชรบุรี - ประจวบคีรีขันธ์

ร้านอาหาร Ken's Bistro โดยเชฟหนุ่มไฟแรง ผู้เคยทำชิงเชฟกระทะเหล็ก เชฟเคน กันตพัฒน์ เอกชาวสวน บอกเล่าเรื่องราวการเดินทางผ่านคอนเซ็ปต์ Journey Cuisine กับอาหารสไตล์ยุโรป - ตะวันออกกลาง และอาเซียน
ห้องอาหาร Big fish โรงแรมหัวหินแมริออท รีสอร์ทแอนด์สปา โดยเชฟเซเวียร์ ชาร์เรส เรเอลรังสรรค์ดินเนอร์สุดหรูในคอนเซ็ปต์ Haute Cuisine

โรงแรมฮิลตันหัวหิน รีสอร์ทแอนด์สปา กับดินเนอร์สุดพิเศษโดยสุดยอดเชฟชาวมาเลเซีย เชฟ Eng Kok Ong

“การจัดงานในครั้งนี้ ถือเป็นมิติใหม่ของเมืองหัวหิน ในการแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของทั้งสถานประกอบการและบุคลากร ที่มีความเป็นเลิศทางด้านอาหารและบริการ สมกับเป็นเมืองท่องเที่ยวระดับโลกซึ่งต่อไปการท่องเที่ยวเชิงอา

หาร จะเป็นอีกจุดหมายหนึ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยวมาเยือนหัวหินมากขึ้น ซึ่งแต่ละกิจกรรมที่ทีมเชฟได้สร้างสรรค์ขึ้นนั้น ต้องบอกว่าอาหารเหล่านี้ ไม่ได้มีขายเป็นปกติ แต่เป็นความพิเศษที่เตรียมไว้ให้ทุกท่านได้มาลิ้มลอง ได้มาสัมผัสความเป็นหัวหินในรูปแบบใหม่ๆ เป็นประสบการณ์การมาหัวหินที่จะแตกต่างจากที่เคยมาอย่างแน่นอนครับ”

นายนพพร วุฒิกุล นายกเทศมนตรีเมืองหัวหินกล่าวทิ้งท้าย

สำหรับบัตรในแต่ละกิจกรรมนั้น มีราคาอยู่ที่ 1,800 – 2,200 บาทต่อท่าน (รวมเครื่องดื่ม) โดยเปิดให้สำรองที่นั่ง และสอบถามรายละเอียดได้ที่

เฟสบุ๊กแฟนเพจ Hua Hin Chef's Table