

Ryohei Kawasaki มิชลินสตาร์ดิเนอร์ ณ ร้านอาหาร เห็นชิโนะ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ



เชิญคุณมาสัมผัสและเปิดประสบการณ์การรับประทานอาหารระดับมิชลินสตาร์ดิเนอร์สุดหรูโดย“เชฟมิชลินสตาร์ 1 ดาว Ryohei Kawasaki” จากกรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส ด้วยการผสมผสานอย่างลงตัวของอาหารญี่ปุ่นและฝรั่งเศส ณ ห้องอาหาร เห็นชิโนะ ณ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ วันพุธที่ 27 – วันเสาร์ที่ 30 มีนาคม 2562 เวลา 18.00 น. – 23.00 น.

ดีมีด้ากับมิชลินสตาร์ดิเนอร์ในกรุงเทพฯที่แสนอร่อยโดยเชฟมิชลินสตาร์ Ryohei Kawasaki ชาวญี่ปุ่นจากร้านอาหาร Ken Kawasaki ที่กรุงปารีสประเทศฝรั่งเศส กับเซ็ตอาหารเมนู 5 คอร์สสุดหรู ซึ่งเมนูทุกจานสะท้อนให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างรสชาติและสีสันโดยใช้วัตถุดิบสดใหม่ตามฤดูกาลที่มีคุณภาพ

เซ็ตเมนูดิเนอร์ 5 คอร์ส สร้างสรรค์โดยเชฟมิชลินสตาร์ Ryohei Kawasaki ราคาท่านละ 5,000 บาท

ซูปรังคุ่มะเสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟ Kuruma ebi consommé with vegetables, crusted with puff pastry

เนื้อวากิวทาร์ทาร์ Wagyu Beef tartar, Hokkaido sea urchin, Nori chips

หอยเชลล์, เห็ดดอง, ทรัฟเฟิลและถั่วแมคคาเดเมีย Scallop, fermented mushroom, black truffle and macadamia nut

เนื้อแกะ, องุ่น, บีทรูท Lamb, grape, beetroot, Muscat raisin sauce

ชีสเค้กมีทอะกับมะเขือเทศสาเกเชอร์เบต Matcha cheesecake with strawberries, tomato & sake sorbet
รับส่วนลด 10% สำหรับสมาชิกบัตร คิง เพาเวอร์ และ แอคคอร์ด พลัส

ห้ามพลาดโอกาสในการลิ้มรสมิชลินสตาร์ดิเนอร์ในกรุงเทพฯที่แท้จริงที่ไม่เหมือนใคร ณ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ! สำรองที่นั่งกรุณาติดต่อ H6323-FB5@ACCOR.COM

เห็นชิโนะ ร้านอาหารญี่ปุ่นแบบใหม่ในกรุงเทพฯ ให้บริการอาหารญี่ปุ่นร่วมสมัยสำหรับมือค้ำ โดยใช้วัตถุดิบสดใหม่ที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่นและฝรั่งเศส ดีมีด้ากับบรรยากาศสบายๆ ด้วยพื้นที่พักผ่อนขนาดกว้างและสัมผัสความเก๋ไก๋ในแบบโบฮีเมียน

ร้านอาหารเห็นชิโนะ

เว็บไซต์: <https://tenshinobangkok.com/>

Instagram: tenshinobangkok

Facebook: tenshinobangkok