

“Shisen Hanten by Chen Kentaro” ขึ้นแท่นร้าน อาหารจีนดาวมิชลินสูงสุดของสิงคโปร์สองปีติดต่อกัน



Shisen Hanten by Chen Kentaro ร้านอาหารจีนชื่อดังซึ่งตั้งอยู่ที่โรงแรม Mandarin Orchard Singapore ได้รับดาวมิชลิน 2 ดวงในคู่มือ “มิชลิน ไกด์ สิงคโปร์” ประจำปี 2560 นับเป็นการรักษาตำแหน่งร้านอาหารจีนดาวมิชลินสูงสุดของสิงคโปร์ไว้ได้เป็นปีที่สองติดต่อกัน

Shisen Hanten by Chen Kentaro เปิดตัวในสิงคโปร์เมื่อปี 2557 โดยถือเป็นผลผลิตอันน่าภาคภูมิใจที่สืบทอดมาจาก เซน เคนมิน ผู้ก่อตั้งร้านอาหารเสฉวนแห่งแรกในญี่ปุ่นเมื่อปี 2501 จนได้รับสมญานามว่าเป็น “บิดาแห่งอาหารเสฉวนในญี่ปุ่น”

เซน เคนทาโร่ ผู้เป็นหลานชายของ เซน เคนมิน และบุตรชายของเชฟกระทะเหล็ก เซน เคนอิชิ ฉายา “เจ้าแห่งอาหารเสฉวน” ได้สืบทอดเจตนารมณ์ด้วยการสร้างสรรค์เมนูอาหารเสฉวนอันเป็นเอกลักษณ์ของร้าน Shisen Hanten

เชฟเคนทาโร่กล่าวว่า “การติดอันดับสุดยอดร้านอาหารที่ดีที่สุดในโลกคือฝันที่เป็นจริง ผมมีกำลังใจมากขึ้นที่จะยกระดับมาตรฐานของ Shisen Hanten และสร้างปรากฏการณ์ในสิงคโปร์ ซึ่งเป็นประเทศที่วงการร้านอาหารมีการแข่งขันดุเดือดมาก”

“ผมขอแบ่งปันความสำเร็จอันน่าภาคภูมิใจร่วมกับทีมงานของ Shisen Hanten และ Mandarin Orchard Singapore รวมถึงลูกค้าทุกท่านที่มอบมิตรภาพและให้การสนับสนุนเรามาโดยตลอด”

“มิชลิน ไกด์” ที่โด่งดังไปทั่วโลก ถือกำเนิดขึ้นเมื่อกว่า 1 ศตวรรษมาแล้ว โดยทีมผู้ตรวจสอบหลากหลายเชื้อชาติจะทำการประเมินร้านอาหารทั่วโลกโดยไม่เปิดเผยตัวตน และจะมีการมอบดาวให้แก่ร้านอาหารต่างๆเป็นประจำทุกปี

แม้ว่ารายละเอียดของการจัดอันดับของมิชลินจะเป็นความลับสุดยอด แต่ก็เป็นที่รู้กันว่าทีมผู้ตรวจสอบจะประเมินร้านอาหารจากเกณฑ์หลักๆ 5 ประการ ได้แก่ คุณภาพของวัตถุดิบ เทคนิคการทำอาหารและการปรุงรสชาติ

เอกลักษณ์ของเชฟที่ปรากฏในอาหาร ความคุ้มค่า และความเสมอต้นเสมอปลายในแต่ละครั้งที่เข้าไปตรวจสอบ

สำหรับคำอธิบายของร้านอาหารที่ได้ดาวมิชลิน 2 ดวง คือ “อาหารชั้นยอด คุ้มค่าแก่การเดินทางไปรับประทาน”

Shisen Hanten by Chen Kentaro ให้ความสำคัญกับ 7 รสชาติอันเป็นพื้นฐานของอาหารเสฉวน ได้แก่ เป็รียว เฝ็ด ร้อน หวาน ขม หอม และเค็ม สำหรับอาหารจานเด็ดที่พลาดไม่ได้คือ เต้าหู้ทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยรสเฝ็ด ปลาผัด ซอสเสฉวน และไก่ทอดกรอบราดซอสเสฉวน นอกจากนี้ ทางร้านยังมีอาหารจีนดั้งเดิมให้เลือกอร่อยอีกหลากหลายเมนู พร้อมอาหารจานพิเศษอีกหลายรายการที่เพิ่งเปิดตัวเมื่อไม่นานนี้

สามารถรับชมข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ Shisen Hanten by Chen Kentaro ได้ที่ www.shisenhanten.com.sg

สื่อมวลชนติดต่อ

Francine Loh
Executive, Marketing Communications
Mandarin Orchard Singapore, by Meritus

โทร. +65 6831 6140

มือถือ +65 9168 2740

อีเมล: francine.loh@meritushotels.com

รูปภาพ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20170630/1888939-1>

คำบรรยายภาพ - เซน เคนทาโร่ หัวหน้าเชฟของ Shisen Hanten และเซน เคนอิชิ บิดาผู้เป็นเชฟกระทะเหล็กคน
ดัง

โลโก้ - <http://photos.prnasia.com/prnh/20160616/8521603966LOGO>