

“Shisen Hanten by Chen Kentaro” ครอง

ตำแหน่งร้านอาหารจีนดาวมิชลินสูงสุดของสิงคโปร์

เหนียวแน่นเป็นปีที่สาม

Shisen Hanten by Chen Kentaro ร้านอาหารจีนชื่อดังซึ่งตั้งอยู่ที่โรงแรม Mandarin Orchard Singapore ได้รับดาวมิชลิน 2 ดวงในคู่มือ “มิชลิน ไกด์ สิงคโปร์” ประจำปี 2561 นับเป็นการรักษาตำแหน่งร้านอาหารจีนดาวมิชลินสูงสุดของสิงคโปร์ไว้ได้อย่างเหนียวแน่นเป็นปีที่สามติดต่อกัน

“เรารู้สึกซาบซึ้งที่เราได้รับเกียรติเช่นนี้อีกครั้งหนึ่ง” เคนทาโร่ ผู้เป็นหัวหน้าเชฟ กล่าว “เราขอรักษาตำแหน่งร้านอาหารระดับมิชลินชั้นนำอันดับต้น ๆ ของโลกนี้ไว้ ซึ่งเป็นพลังขับเคลื่อนให้เราพัฒนาผลงานให้ดียิ่งขึ้นไปอีกและมีชื่อเสียงเป็นดาวประดับวงการอาหารของสิงคโปร์ต่อไป”

“ความสำเร็จครั้งนี้จะไม่เกิดขึ้นหากไม่มีทีมงานมากความสามารถของ Shisen Hanten by Chen Kentaro และ Mandarin Orchard Singapore ร่วมด้วย ตลอดจนบรรดาลูกค้าผู้มีอุปการคุณที่ยังคงให้การเกื้อหนุนแก่ Shisen Hanten เสมอมา”

“มิชลิน ไกด์” ถือกำเนิดขึ้นเมื่อกว่า 1 ศตวรรษมาแล้ว โดยมีบทบาทในการคัดเลือกสุดยอดร้านอาหารและโรงแรมใน 28 ประเทศที่ทางทีมงานลงพื้นที่ประเมินอยู่ในปัจจุบัน มิชลิน ไกด์ นำเสนอประสบการณ์การรับประทานอาหารระดับกูร์เมต์ทั่วโลก พร้อมชูพลังความคิดสร้างสรรค์ในการรังสรรค์เมนูอาหารของประเทศนั้น เช่นเดียวกับเทรนด์ใหม่ในวงการอาหารและเซฟหน้าใหม่ไฟแรง มิชลิน ไกด์ เชิดชูความเป็นเลิศของร้านอาหารจากการให้ดาวที่มีขึ้นทุกปี เพื่อแสดงเกียรติภูมิของศาสตร์การทำอาหารแบบท้องถิ่น และทำให้เมืองและประเทศต่าง ๆ ดึงดูดความสนใจจากนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น

แม้รายละเอียดในการให้ดาวของมิชลินอันทรงคุณค่านั้นยังคงเป็นความลับชั้นสุดยอด แต่ก็เป็นที่รู้กันว่าทีมผู้ตรวจสอบจากหลากหลายเชื้อชาติจะทำการประเมินร้านอาหารโดยไม่เปิดเผยตัวตน ตามเกณฑ์หลัก ๆ ทั้งคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ เทคนิคการทำอาหารและการปรุงรสชาติ รวมถึงเอกลักษณ์ของเชฟที่ปรากฏในอาหาร ความคุ้มค่าและความเสมอต้นเสมอปลายในแต่ละครั้งที่เข้าไปตรวจสอบ

สำหรับคำอธิบายของร้านอาหารที่ได้ดาวมิชลิน 2 ดวง คือ “ร้านอาหารที่คุ้มค่าแก่การเดินทางไปรับประทานอาหาร

ชั้นเลิศที่รังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถันและเทคนิคแพรวพราว จนกลายเป็นเมนูอันเลิศล้ำ”

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

เซน เคนทาโร่ ผู้เป็นหลานชายของ เซน เคนมิน และบุตรชายของเชฟกระทะเหล็ก เซน เคนอิชิ ฉายา”เจ้าแห่งอาหารเสฉวน” ได้สืบทอดเจตนารมณ์ของผู้เป็นปู่ ด้วยการสรรสร้างเมนูอาหารเสฉวนอันเป็นเอกลักษณ์ของร้าน Shisen Hanten

สามารถรับชมข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับShisen Hanten by Chen Kentaro ได้ที่ shisenhanten.com.sg

สื่อมวลชนติดต่อ

Janice Azupardo
Regional Vice President, Branding & Communications
Meritus Hotels & Resorts
อีเมล: janice.azupardo@meritushotels.com

Francine Loh
Manager, Marketing Communications
Mandarin Orchard Singapore, by Meritus
อีเมล: francine.loh@meritushotels.com

โทร: +65 6831 6140

รูปภาพ- <https://photos.prnasia.com/prnh/20180725/2195934-1>

โลโก้ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20180726/2195934-1LOGO>

คำบรรยายภาพ: เซน เคนทาโร่ หัวหน้าเชฟของ Shisen Hanten