

“THE STARS OF ITALY” เพลงประกายรวมดาวมิชลิน ในงาน Italian Cuisine & Wines World Summit ครั้งที่ 11



เอาใจคนรักอาหารอิตาเลียน พบกับห้าเชฟมิชลิน จากห้าโรงแรมชั้นนำในเครือแมริออท อินเตอร์เนชั่นแนล

กรุงเทพฯ, กันยายน 23 2562 เอาใจคนรักอาหารอิตาเลียนอย่างแท้จริงด้วยการร่วมมือของ 5 โรงแรมชั้นนำในเครือแมริออท อินเตอร์เนชั่นแนล ทั่วกรุงเทพฯ จัดงาน Italian Cuisine & Wines World Summit ครั้งที่ 11 ซึ่งเป็นการรวมเหล่าบรรดาเชฟมิชลิน ตั้งแต่วันที่ 9 – 12 ตุลาคม 2562 โดยจะมีการเปิดตัวในงานกาลาดีนเนอร์ คืนวันพุธที่ 9 ตุลาคม 2562 ณ รอสซินีส ห้างอาหารอิตาเลียน โรงแรมเซอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท, เอ ลักซ์ชัวรี คอลเล็คชั่น ไฮเทิล ท่านจะได้สัมผัสกับสุดยอดประสบการณ์อาหารกับเชฟมิชลิน รังสรรค์เมนู 5 คอร์สสุดหรู ที่มาจากเมนูซิกเนเจอร์ของเชฟแต่ละคน เสิร์ฟคู่ไวน์อิตาเลียน และในวันถัดๆไปเชฟแต่ละท่านจะแสดงฝีมือให้คุณได้ลิ้มลองในแต่ละโรงแรม ไม่ว่าจะเป็น โรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน ไฮเทิล แอนด์ ทาวเวอร์ส โรงแรมเซอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท, เอ ลักซ์ชัวรี คอลเล็คชั่น ไฮเทิล และ โรงแรม ดิ แอทธินี โฮเทลแบงค็อก, อะ ลักซ์ชูรี คอลเล็คชั่น ไฮเทิล

เตรียมพร้อมกับการรวมตัวของเชฟมิชลินผู้เชี่ยวชาญอาหารอิตาเลียนและไวน์ ในงาน Italian Cuisine & Wines World Summit ครั้งที่ 11 เป็นมหกรรมอาหารอิตาเลียนครั้งยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก ซึ่งเป็นการรวมตัวของห้าห้อง

อาหารอิตาเลียนที่ดีที่สุด กับห้าสุดยอดเชฟมิชลินสตาร์ และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและไวน์ เพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลอง และในงานนี้ถือเป็นสัปดาห์พิเศษที่เอาใจผู้รักและชื่นชอบอาหารอิตาเลียน เชฟมิชลินแต่ละท่านจะมาแสดงฝีมือที่สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของอาหารอิตาเลียนที่ได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิภาคต่างๆ เช่น เมืองเนเปิลส์ เมืองชาร์ดิเนีย และมิ-ลาน ด้วยสูตรอาหารแบบต้นตำรับและวิธีการปรุงแบบใหม่ด้วยส่วนผสมสดใหม่และวัตถุดิบอออร์แกนิก

เริ่มต้นกับเชฟแดเนียลเล่ เรเปตติ (Chef Daniele Repetti) จะมาแสดงฝีมือที่ห้องอาหาร เดอะ ดิสทริคท์ กริลล์ รूम แอนด์ บาร์ ห้องอาหารแบบ Steakhouse ชื่อตั้งของโรงแรมแมริออท กรุงเทพฯ สุขุมวิท เมื่อเชฟแดเนียลเล่และลูซี ภรรยาของเขา เปิดร้านอาหาร Nido del Picchio ที่เมือง Carpaneto Piacentino ตั้งอยู่ทางตอนเหนือของประเทศอิตาลีได้เพียงไม่นานนัก เขาก็ได้รับรางวัลเชฟมิชลิน และด้วยประสบการณ์ที่สะสมมานานกว่า 20 ปี เขาจึงเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงในการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพยอดเยี่ยมในท้องถิ่นนั้นๆ เพื่อนำมารังสรรค์เป็นอาหารเลิศรสและมีความสวยงาม และหนึ่งในเมนูเด่นที่เชฟจะนำมาเสิร์ฟให้ท่านในครั้งนี้คือ เนื้อแกะรมควัน (Smoked Lamb Loin with Pepper Cream and Jerusalem Artichoke)

ห้องอาหารลาทาโวล่า ร้านอาหารอิตาเลียนและไวน์บาร์ชื่อดังแห่ง โรงแรมเรเนซองส์ กรุงเทพฯ ราชประสงค์ ขอต้อนรับเชฟโดมินิโก สตีเล่ (Domenico Stile) เชฟมิชลินหนุ่มดาวรุ่งที่อายุน้อยที่สุดในกรุงโรม ซึ่งเมนูที่เขาได้คิดค้นให้กับร้านอาหารมิชลิน 1 ดาว Enoteca la Torre a Villa Laetitia นั้น ล้วนได้รับแรงบันดาลใจมาจากการที่เขาเป็นชาวเนเปิลส์ที่นำมาผสมผสานกับเทคนิคแบบโมเดิร์น ที่ห้องอาหารลาทาโวล่า เชฟโดมินิโก จะมารังสรรค์เมนูริซอตโต้เล-มอน (Lemon Risotto with Razor Clam, Vongole, Buffalo Milk Yogurt and Asparagus)

โรงแรมรอยัล ออคิด เซอราตัน ไฮเทิล แอนด์ ทาวเวอร์ส พบกับเชฟฟรานเชสโก กาสบาโร (Francesco Gasbarro) พร้อมเสิร์ฟอาหารเลิศรสที่ห้องอาหารจิวอร์จีโอ ห้องอาหารอิตาเลียนที่สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยา เชฟฟรานเชสโก เกิดในเมืองฟลอเรนซ์ เชฟฟรานเชสโกเป็นหัวหน้าเชฟใหญ่ที่ร้านอาหาร La Bottega ในเมืองเจนีวา ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลินหลังจากที่เปิดมาเพียงแค่ 5 เดือนเท่านั้น และร้านอาหาร Osteria della Bottega ซึ่งตั้งอยู่ในเมืองเจนีวา ยังได้รับรางวัลบิบ กูร์มองด์เช่นกัน เมนูอาหารของเชฟฟรานเชสโก ถือว่าเป็นอาหารแบบคลาสสิกด้วยรสชาติแบบร่วมสมัย ที่ห้องอาหารจิวอร์จีโอ ท่านจะได้ลิ้มลองเมนูไฮไลท์เช่น ปลากระพงหรือปลาฮามาชิเสิร์ฟพร้อมถั่วเข็มและคาซูกุซอส (Snapper or Hamachi fish with Bean Needle and Cacciucco Sauce)

ห้องอาหารรอสซินีส ห้องอาหารที่ได้รับรางวัลมิชลิน เพลท ๓ โรงแรมเซอราตัน แกรนด์ สุขุมวิท, เอ ลักซ์ชัวรี่ คอลเล็คชั่น ไฮเทิล ขอเสนอเชฟดาโน่ ซิโมนาโต้ (Tano Simonato) ผู้อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของห้องอาหารชื่อดังในมิลาน Tano Passami l'Olio ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจมาจากน้ำมันมะกอกของโปรด (ชื่อร้านมีความหมายว่า “ดาโน่ส่งน้ำมันมะกอกให้ฉันที”) นี่จึงถือเป็นต้นกำเนิดอาหารชั้นเลิศของเขา เมนูที่เชฟดาโน่จะมารังสรรค์ในครั้งนี้คือ คาร์-ปาสโซกึ่ง (Red Prawn Carpaccio) หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ทอด (Caramelized Fine de Claire Oyster) และเมนูข้าวกลิ้งงอก (Black Rice Crumble, Pistachios and Potatoes with Seawater Air)

และสุดท้ายที่ดี แอลเลียม เบงค็อก ห้องอาหารใหม่ล่าสุดของโรงแรม ดิ แอททินี โฮเทล พบกับเชฟเฟลิเซ่ โล-บาสโซ่ (Felice Lo Basso) จะมาแสดงฝีมือการทำอาหารโดยมีการผสมผสานของรสชาติที่ละเอียดอ่อนจากภูมิภาคต่างๆของประเทศอิตาลี เขาได้เปิดร้าน Felix Lo Basso ร้านอาหารแห่งแรกในปี 2016 ที่มิลาน ซึ่งได้รับรางวัลดาวมิชลินในปีเดียวกัน เมนูเด็ดของเชฟเฟลิเซ่ก็คือเมนู Squid Ink Potato Gnocchi with Baby Squid Ragout and Sweet Garlic Cream

“กรุงเทพมหานคร ถือเป็นเมืองที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ดีที่สุดในโลกในด้านของอาหาร ไม่ว่าจะทั้งอาหารไทยและเทศ เราภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของงาน Italian Cuisine & Wines World Summit ครั้งที่ 11 นี้ ภายใต้การสนับสนุนของสถานเอกอัครราชทูตอิตาลี” กล่าวโดย มร. คาร์สเทน ซีเบิร์ต (Carsten Siebert) ผู้อำนวยการฝ่ายปฏิบัติการ ของแมริออท อินเตอร์เนชันแนล ประจำประเทศไทย เวียดนาม กัมพูชา และเมียนมา “และในงานนี้เป็นโอกาสดีที่เราได้ร่วมมือกับเหล่าบรรดาเชฟมิชลินที่มีพรสวรรค์ซึ่งเป็นโอกาสที่หาได้ค่อนข้างยาก ทุกคนล้วนแต่มีจุดมุ่งหมายเดียวกันเพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสประสบการณ์ที่แท้จริงและเป็นเรื่องที่น่าตื่นเต้นสำหรับพวกเราทุกคน”

สำรองที่นั่งในมื้อพิเศษกาล่าดินเนอร์ในคืนวันที่ 9 ตุลาคม ที่ห้องอาหารรอสซินีส์ ราคาท่านละ 6,500 บาทเน็ต และในวันที่ 9 – 12 เหล่าเชฟมิชลินทั้งห้าจะนำเสนอเมนูทั้งมือกลางวันและมือค่ำเสิร์ฟคู่ไวน์ และพลาดไม่ได้กับอิตาเลียนชั้นเดย์บรันช์กับเมนู “The Stars of Italy” เริ่มต้นท่านละ 1,500++ บาทสำหรับมือกลางวัน และ 2,500++ สำหรับมือค่ำ

สำรองที่นั่ง Early Bird ก่อนวันที่ 1 ตุลาคมนี้ รับส่วนลด 30% และหากท่านที่รับประทานอาหารมากกว่าหนึ่งห้องอาหารที่เข้าร่วมจะได้รับสิทธิพิเศษเพิ่ม 1 คอร์สฟรี โดยท่านต้องแสดงใบเสร็จจากห้องอาหารก่อนหน้า และสมาชิก Marriott Bonvoy รับส่วนลดพิเศษทั้งค่าอาหารและเครื่องดื่มโดยมีให้ท่านเลือกสรรมากกว่า 2,800 ห้องอาหารและบาร์ที่เข้าร่วมทั้งเอเชีย-แปซิฟิกซึ่งท่านสามารถสะสมคะแนนและเฟลิตเฟลิตกับสิทธิพิเศษส่วนลดต่างๆอีกมากมาย

อ่านรายละเอียดเพิ่มเติมและรายละเอียดของโรงแรมที่เข้าร่วม หรือสำรองที่นั่งได้ที่

<http://hotel-deals.marriott.com/italiansummitbangkok/>

เกี่ยวกับแมริออท อินเตอร์เนชันแนล

แมริออท อินเตอร์เนชันแนล อิงค์ (NASDAQ: MAR) ตั้งอยู่ในเมืองเบเธสดา รัฐแมริแลนด์ ประเทศสหรัฐอเมริกา มีทรัพย์สินมากกว่า 6,900 แห่ง ซึ่งประกอบด้วยแบรนด์โรงแรมชั้นนำ 30 แบรนด์ ใน 130 ประเทศและอาณาเขตต่างๆ ทั่วโลก แมริออทดำเนินกิจการและบริหารธุรกิจแฟรนไชส์โรงแรมและรีสอร์ทที่มีกรรมสิทธิ์ในการออกไปอนุญาตทั่วโลก โดยขณะนี้ได้เปิดตัวแมริออท บอนวอย (Marriott Bonvoy) โปรแกรมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่แทนที่แมริออท รีวอร์ดส (Marriott Rewards), เดอะ ริตซ์-คาร์ลตัน รีวอร์ดส (The Ritz-Carlton Rewards) และสตาร์วูด พรีเมียร์ เกสต์ (Starwood Preferred Guest หรือ SPG) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมสามารถเข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราได้ที่ www.marriott.com

และสำหรับข่าวสารล่าสุดของแมริออท สามารถเยี่ยมชมได้ที่ www.marriottnewscenter.com หรือติดตามได้ทาง Facebook และ @MarriottIntl บน Twitter และ Instagram