

การผสมผสานระดับมิชลินสตาร์จากเวียนนากับเสน่ห์อาหารพื้นถิ่นแห่งอามาลฟี ในบรรยากาศประวัติศาสตร์

เชฟพอล กามอฟ (Paul Gamauf) จับมือกับเชฟเคลาดิโอ ลานูโต (Claudio Lanuto) รังสรรค์มื้อค่ำสุดพิเศษ ณ ห้องอาหารเด คัปปุซซินี (Dei Cappuccini): ประสบการณ์แห่งรสชาติที่ไม่ควรพลาด

กรุงเทพฯ ประเทศไทย – บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) (MINT) ประกาศว่า ในเดือนสิงหาคมนี้ โลกแห่งการทำอาหารจะมารวมกันในการเดินทางสองค่าคืนสุดพิเศษ ที่หลอมรวมความงดงามของธรรมชาติ มรดกทางวัฒนธรรม และศาสตร์แห่งการปรุงอาหารระดับโลก เมื่อรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของอามาลฟีมาพบกับนวัตกรรมอาหารจากเชฟมิชลินสตาร์แห่งกรุงเวียนนา เพื่อรังสรรค์ประสบการณ์ที่ไม่อาจลืม

วันที่ 7 และ 8 สิงหาคมนี้ ขอเชิญร่วมสัมผัสประสบการณ์อาหารค่ำสุดพิเศษจากสองเชฟผู้มีวิสัยทัศน์แห่งอนันตรา ได้แก่ เชฟเคลาดิโอ ลานูโต หัวหน้าเชฟประจำห้องอาหารเด คัปปุซซินี ห้องอาหารไฟน์ไดนิ่งของโรงแรมอนันตรา คอนเวนโต ดี อามาลฟี แกรนด์ (Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel) และเชฟพอล กามอฟ หัวหน้าเชฟจากห้องอาหารเอ็ดวาร์ด (EDVARD) ห้องอาหารระดับมิชลินสตาร์ ณ โรงแรมอนันตรา พาเลส์ ฮันเซน เวียนนา (Anantara Palais Hansen Vienna Hotel)

เชฟผู้เชี่ยวชาญทั้งสองจะหลอมรวมแนวคิดอันเป็นเอกลักษณ์ของตน เพื่อรังสรรค์มื้อค่ำสุดพิเศษ ท่ามกลางบรรยากาศอันน่าประทับใจ ณ ห้องอาหารเด คัปปุซซินี ซึ่งตั้งอยู่บนระเบียงที่ทอดตัวเหนือทะเลเมดิเตอร์เรเนียน โอบล้อมด้วยกลิ่นอายแห่งประวัติศาสตร์ สถานที่อันทรงคุณค่าแห่งนี้เคยเป็นอารามของคณะคาปูชินในศตวรรษที่ 13 และปัจจุบันได้กลายเป็นจุดบรรจบของเรื่องราวในอดีต การบริการอันละเมียดละไม และศาสตร์แห่งอาหารชั้นสูง

แม้ครัวของเชฟทั้งสองจะได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิทัศน์ที่แตกต่างกัน แต่สิ่งที่หลอมรวมพวกเขาไว้คือความเคารพต่อสถานที่ วัตถุดิบ และเจตนารมณ์แห่งการปรุงอาหาร เชฟพอลจากกรุงเวียนนานำเสนอปรัชญาการทำอาหารที่สอดคล้องกับจังหวะของธรรมชาติ ผ่านผลงานสร้างสรรค์อันเปี่ยมด้วยนวัตกรรมที่ห้องอาหารเอ็ดวาร์ด ซึ่งผสานแนวทางการลดของเสีย กระบวนการหมัก และเทคนิคการปรุงอันแม่นยำ ก่อเกิดเมนูที่ทั้งยั่งยืนและเปี่ยมรสชาติด้วยความเคารพต่ออัตลักษณ์ท้องถิ่นและความมุ่งมั่นสู่ความเป็นเลิศ งานอาหารของเขาจึงทั้งน่าตื่นตาและปลอบประโลมใจไปพร้อมกัน

เชฟเคลาดิโอ ลานูโต จากเมืองอามาลฟี นำเสนอสไตล์การปรุงอาหารที่ยังรักษาลึกในผืนแผ่นดินและประเพณีของแคว้นคัมปาเนีย ด้วยแรงบันดาลใจจากวัตถุดิบท้องถิ่น และสูตรอาหารที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ผลงานของเขาเปี่ยมด้วยกลิ่นอายแห่งท้องทะเล สวนในอาราม และเรื่องราวที่ยังคงล่องลอยอยู่ในอากาศของสถานที่ศักดิ์สิทธิ์แห่งนี้ เชฟทั้งสองร่วมกันรังสรรค์เมนูที่ถ่ายทอดจิตวิญญาณของอนันตรา ผ่านการผสมผสานความผูกพันกับท้องถิ่นเข้ากับคามละเมียดละไมในระดับสากล ถ่ายทอดความแท้จริงผ่านศิลปะการปรุงอาหารอันประณีต

ค่าคืนนี้เริ่มต้นด้วยพิชชนมปังอันเป็นเอกลักษณ์ของห้องอาหารเด คัปปุซซินี ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากวิถีชีวิตอันเรียบง่ายของนักบวช ชนมปังกรอบคริสซีนีเปรียบเสมือนปากกาขนนกของนักบวช ขณะที่ขนมปังแผ่นบางย่างแทนกระดาษ เพื่อแสดงความเคารพต่ออดีตอันเจียบสงบของสถานที่ศักดิ์สิทธิ์แห่งนี้ พิธีอันละเมียดละไมนี้เสริมเพียงคู่กับขนมปังขาวโดว์โดยเชฟพอล ที่เติมกลิ่นอายแห่งเวียนนาเข้าไปอย่างกลมกลืน

เมนูอาหารจะเสิร์ฟสลับกันระหว่างเซฟทั้งสองท่าน เพื่อให้ผู้ร่วมงานได้ลิ้มลองมุมมองอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละคน ไฮไลท์รวมถึงเมนู "ซูกินี – เฟนเนล – มิราบีล" ของเซฟพอล ซึ่งนำเสนอการผสมผสานอันประณีตของผลผลิตฤดูร้อน ความแตกต่างของเนื้อสัมผัส และกลิ่นดอกไม้ละมุน ขณะที่เซฟเคลาดิโอรังสรรค์เมนูริชชอตโต้กับเพสโตใบโหระพา กุ้งแดง และซอสพิชชาโยลา เป็นการสดุดีแด่ชายฝั่งคัมปาเนีย ที่ซึ่งทุกคำเต็มไปด้วยรสชาติของผืนแผ่นดินและท้องทะเล

ประสบการณ์ค่าคีนี่เปิดฉากลงอย่างงดงามด้วยสองเมนูของหวานที่กลมกลืนกันอย่างลงตัว เซฟพอลนำเสนอขนมหวานที่ใช้เชอร์รี่ อัลมอนด์ และมะนาว ถ่ายทอดความสดชื่นของฤดูร้อนด้วยความประณีตแบบเวียนนา ขณะที่เซฟเคลาดิโอปิดท้ายด้วยทาร์ตสโตนี้อาามาลฟี ที่นำเสนอรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของส้ม พร้อมกลิ่นอายแห่งความอบอุ่นจากชายฝั่งอาามาลฟี โดยแต่ละจานจะจับคู่กับไวน์ที่คัดสรรมาโดยเฉพาะ เพื่อเสริมรสชาติและเติมเต็มการเดินทางแห่งรสสัมผัสให้สมบูรณ์แบบ

งานครั้งนี้ถือเป็นโอกาสอันหาได้ยากที่ผู้ร่วมงานจะได้สัมผัสศิลปะการปรุงอาหารจากเซฟมิชลินสตาร์จากเวียนนาท่ามกลางบรรยากาศใต้แสงดาว ณ สถานที่พักผ่อนอันทรงคุณค่าทางประวัติศาสตร์ในอาามาลฟี เป็นมื้อค่ำที่เชิดชูความเป็นเลิศของสองโลกอาหาร ซึ่งนำเสนอผ่านเอกลักษณ์ของอนันตรา ที่หลอมรวมความหลงใหล จุดมุ่งหมายและสถานที่เข้าไว้ด้วยกันอย่างกลมกลืน

แนะนำให้สำรองโต๊ะล่วงหน้าเพื่อการบริการที่ดีที่สุด สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่หมายเลข +39 089 8736711 หรือทางอีเมล fb.conventodiamalfi@anantara-hotels.com

ข้อมูลเกี่ยวกับบริษัท

บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) (MINT) เป็นบริษัทระดับโลกที่มุ่งเน้นในสองธุรกิจหลัก ได้แก่ ธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร MINT เป็นเจ้าของ ผู้บริหาร และนักลงทุนในโรงแรม โดยมีพอร์ตโฟลิโอจำนวน 640 แห่ง ภายใต้แบรนด์ Anantara, Avani, Oaks, Tivoli, NH Collection, NH, nhow, Elewana, Wolseley, Four Seasons, St. Regis, JW Marriott และ Radisson Blu ใน 65 ประเทศทั่วภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ตะวันออกกลาง แอฟริกา คาบสมุทรอินเดีย ยุโรป และอเมริกา (รวมโรงแรมที่บริษัทลงทุนเองที่จะเปิดตัวในอนาคตและกิจการร่วมค้าที่ได้มีข้อผูกพันแล้ว ตลอดจนโรงแรมภายใต้การบริหารและสัญญาจ้างบริหารที่เซ็นสัญญาแล้ว) นอกจากนี้ MINT ยังเป็นหนึ่งในบริษัทร้านอาหารรายใหญ่ที่สุดในเอเชีย โดยมีร้านอาหารมากกว่า 2,727 สาขาใน 24 ประเทศ ภายใต้แบรนด์ The Pizza Company, The Coffee Club, Riverside Grilled Fish, Sanook Kitchen, Benihana, Bonchon, Swensen's, Sizzler, Dairy Queen, Burger King และ GAGA รวมถึงร้านอาหารอีกกว่า 1,000 สาขาที่ดำเนินการผ่านพันธมิตรเชิงกลยุทธ์ของ MINT (เช่น S&P และ BreadTalk)

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเยี่ยมชมได้ที่เว็บไซต์ www.minor.com

M

ติดต่อสอบถาม

ชัยวัฒน์ ไพฑูรย์
ริรินดา ตังหัดสวัสดิ์
นมิดา อธิศพงษ์
วิศวณีย์ จันทรมล

+662 365 7500
mintir@minor.com