

โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ ชวนชิมเมนูใหม่ ภายใต้ธีม ‘Cucina Sarda’ ที่ห้องอาหารสกาลินี



โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ ชวนชิมเมนูอาหารอิตาลีเลียน ที่ใช้วัตถุดิบเลี้ยงเชื้อจาก 4 แคว้นของอิตาลีภายใต้คอนเซปต์ ‘Quattro Regioni’ (4 แคว้น) ตลอดปี 2018 นี้ ซึ่งไตรมาสที่สองเป็นธีมของ ‘Cucina Sarda’ ซึ่งใช้วัตถุดิบมาจากเกาะซาร์ดิเนีย(Sardinia) แหล่งน้ำทะเลเมดิเตอร์เรเนียน

เผยโฉมเมนูใหม่ ที่รังสรรค์ขึ้นมาโดยเชฟมากฝีมือของห้องอาหารสกาลินี เชฟโรแบร์โต้ ฟินน่า ผู้ซึ่งเกิด ณ เกาะซาร์ดิเนียที่ถูกโอบล้อมไปด้วยทะเลเมดิเตอร์เรเนียน โดยเชฟได้ใช้วัตถุดิบส่งตรงมาจากเกาะซาร์ดิเนีย ซึ่งเป็นบ้านเกิดของเชฟในอิตาลี ตั้งแต่วันที่ 15 เมษายน นี้.

เชฟโรแบร์โต้ อธิบายว่า “ซาร์ดิเนียเป็นเกาะที่อุดมไปด้วยวัฒนธรรมทางอาหารที่ล้ำค่า อาหารทะเลเป็นอาหารหลักของชาวซาร์ดิเนียเช่นเดียวกับ เส้นพาสต้า และ ผักต่างๆ ซึ่งเราปลูกกันเอง. เมนูอาหารทั้งสี่จากซาร์ดิเนียของผมประกอบไปด้วย เมนูเรียกน้ำย่อยสองจาน และ เมนคอร์สอีกสองจาน. ทั้งสี่จานเป็นอาหารพื้นเมืองที่พบเห็นได้ทั่วไปเฉพาะภายในเกาะซาร์ดิเนีย”

เชฟโรแบร์โต้ ได้กล่าวอีกว่า “ผมกับครอบครัวเติบโตมาในฟาร์มบนเกาะซาร์ดิเนียที่เรากินเพียงอาหารออร์แกนิก เป้าหมายของผมคือ การที่ได้แบ่งปันอาหารสุขภาพเหล่านี้จากซาร์ดิเนียและอาหารจากแคว้นต่างๆจากอิตาลี ให้ผู้คนได้ลิ้มรสกัน”

เมนูใหม่ต่างๆจากซาร์ดิเนีย ที่จะมาร่วมเป็นส่วนหนึ่งในเมนูอลาการ์ท ณ ห้องอาหารสกาลินี ได้แก่

เมนูเรียกน้ำย่อย:

Tartar di Scampi : ล็อบสเตอร์อิตาลีดิบราดด้วยน้ำมัน, หน่อไม้ทะเล, ขึ้นฉ่ายฝรั่ง และ บีอาร์ทาร์ก้า (ราคา 680++ บาท)

Zuppa di Triglie & Patate : น้ำซุปรปลากระบอก, ปลาทอดกรอบ, หอยแมลงภู่, และ มันฝรั่ง (ราคา 650++ บาท)

Main courses:

Fregola all’ Astice : พาสต้าฟรีโกล่า พร้อม ล็อบสเตอร์, เลมอนฝอย และ มะเขือเทศสด (ราคา 820++ บาท)

Lorighittas al Cinghiale : เส้นพาสต้าทำมือ พร้อมซอสรากูหมูป่า, เห็ดพอร์ชินี และ พาร์เมซานชีส (ราคา 580++ บาท)

ลูกค้าสามารถชิมเมนูในโปรโมชั่น 'Cucina Sarda' ได้ที่ห้องอาหารสกาลินี ตั้งแต่วันนี้ไปจนถึงวันที่ 30 มิถุนายน 2018 ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.30 น.

ห้องอาหารสกาลินี ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 โรงแรมฮิลตัน สุขุมวิท กรุงเทพฯ ซอยสุขุมวิท 24 สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือจองโต๊ะได้ที่ 02 620 6666 หรืออีเมล bkksu.fb@hilton.com