

ความอร่อยที่ต้องบอกต่อ... เชฟมิชลินสตาร์ 3 ดาว

“จิล เรนฮาร์ดต์ - Gilles Reinhardt”



กลับมาอีกครั้งเป็นครั้งที่ 3 โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ ร่วมกับ ร่วมกับร้านอาหารดังมิชลินสตาร์ 3 ดาว L'Auberge du Pont de Collonges เมืองลียง ประเทศฝรั่งเศส เชิญคุณมาลิ้มลองรสชาติอาหารฝรั่งเศส ระดับตำนาน โดยเชฟมิชลิน สตาร์ 3 ดาว “จิล เรนฮาร์ดต์ - Gilles Reinhardt”

เจ้าของรางวัลอันทรงเกียรติ “2004 Meilleurs Ouvriers de France” (รางวัลในการแข่งขัน Best Craftsman ของประเทศฝรั่งเศส) เชฟมือขวาของปรมาจารย์ระดับเทพตำนานด้านอาหารฝรั่งเศส “พอล โบคุส - Paul Bocuse” หรือ โป๊ปแห่งการปรุงอาหารฝรั่งเศส ผู้ได้รับรางวัลเชฟมิชลินสตาร์ครั้งแรก ในปี 1958 จนถึงปัจจุบัน เป็นเวลากว่า 57 ปี กลายเป็นที่จดจำเลื่องชื่อต่อผู้คนที่ชื่นชอบอาหารฝรั่งเศส ต่างยกย่องให้กับความสามารถทางด้านอาหารฝรั่งเศส ที่หาใครเทียบเท่ามิได้ในปัจจุบัน นอกจากนี้เชฟพอล โบคุส ยังได้มีการขยายสาขาไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา และ ญี่ปุ่นอีกด้วย

และในครั้งนี้เชฟจิล เรนฮาร์ดต์ จะมาสร้างสรรค์เซ็ตเมนูอาหารฝรั่งเศสสไตล์ของพอล โบคุส ทั้งแบบ 3 คอร์ส และ 5 คอร์ส พลาดไม่ได้กับเมนูไฮไลท์พิเศษ “ซูปเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ - Black Truffle Soup V.G.E” ซึ่งอดีตเชฟพอล โบคุส ได้เป็นผู้จัดเตรียมซูปนี้ให้แก่ประธานาธิบดีชาวฝรั่งเศส “วาเลรี ฌิสการ์ เดส์แต็ง” ณ พระราชวังอีลีส (Elysée Palace) กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส เมื่อปี ค.ศ 1975 ซึ่งต่อจากนี้เมนูซูปนี้ได้กลายเป็นเมนูตำนานที่เสิร์ฟในร้านอาหารของพอล โบคุส จนถึงปัจจุบันนี้ รวมไปถึงเมนูอื่นๆ ที่ได้บรรจงและสร้างสรรค์อย่างพิถีพิถันอย่างแท้จริงที่คุณไม่ควรพลาด

เซ็ตเมนูอาหาร 3 คอร์ส ราคา 3,750 บาท (เฉพาะค่าอาหาร)

เซ็ตเมนูอาหาร 5 คอร์ส ราคา 5,950 บาท (เฉพาะค่าอาหาร)