

ชิชิ มิชลิน สตาร์ เชฟ (Shichi Michelin Star Chef)



ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ร้าน Shichi Japanese Restaurant กล่าวว่า ทางร้านได้เชิญ ชิชิ มิชลิน สตาร์ เชฟ ประเดิม ครั้งแรกของร้านด้วยความอร่อยระดับพรีเมียมบินตรงจากโอซากา ประเทศญี่ปุ่น จากเชฟ Nakanoue Hiroki มิชลิน สตาร์ เชฟ ระดับ 2 ดาวที่มารังสรรค์เมนูสุดพิเศษ เสิร์ฟความอร่อยถึงเมืองไทยระหว่างวันที่ 8-14 สิงหาคม ที่ผ่านมา ที่ร้าน Shichi Japanese Restaurant สูดยอดร้านอาหารญี่ปุ่นย่านราชพฤกษ์

ที่มาของการจัด ชิชิ มิชลิน สตาร์ เชฟ ในครั้งนี้เป็นแนวความคิดของผู้บริหารร้าน Shichi Japanese Restaurant ที่อยากให้บรรดานักชิมที่สนใจอยากลองเปิดประสบการณ์กับเมนูอาหารที่ไม่ได้หารับประทานได้ง่ายๆ จากเชฟผู้มากประสบการณ์จากต้นตำรับแบบญี่ปุ่น โดยทางร้านได้เชิญเชฟชื่อดังอย่าง เชฟ Nakanoue Hiroki จากร้าน Sushiyoshi ด้วยการันตีจากมิชลิน สตาร์ เชฟ ระดับ 2 ดาว และการนำเสนอเมนูจากแนวคิดสร้างสรรค์และการผสมผสานวัตถุดิบคุณภาพดีจากหลายแหล่ง โดยยังมีการนำวัตถุดิบอื่นนอกเหนือจากของญี่ปุ่นต้นฉบับมาปรุงให้เกิดเป็นเมนูพิเศษอย่างเห็ด Truffle และอื่นๆอีกหลายชนิดซึ่งถือว่าเป็นความพิเศษที่จะได้เจอในเมนูของเชฟ Nakanoue Hiroki อันเป็นเอกลักษณ์ของทางเชฟ โดยจะเน้นที่วิธีการปรุงแบบเรียบง่ายแต่พิถีพิถัน และปรับเปลี่ยนเมนู วัตถุดิบที่ดีมีคุณภาพดีที่สุดในฤดูกาลเพื่อให้ได้เมนูที่สดใหม่ และให้รสชาติออกมาดีที่สุดในประสบการณ์ในเส้นทางการทำอาหารของเชฟอันยาวนานกว่า 20 ปี การจัด ชิชิ มิชลิน สตาร์ ในครั้งนี้จึงได้รับกระแสตอบรับจากเหล่านักชิมสัมผัสเป็นอย่างดี

สำหรับสาวกอาหารญี่ปุ่นที่พลาดโอกาสในครั้งนี้ สามารถร่วมสัมผัสประสบการณ์พิเศษสุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ ชิชิ มิชลิน สตาร์ เชฟ ได้ในครั้งถัดไป โดยการติดตามผ่าน Facebook Shichi Japanese Restaurant