ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ มิชลิน ไกด์ ไดนิ่ง ซีรีส์ สำหรับ เบญจา ชิกเก้น

ดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟกับ มิชลิน ไกด์ ไดนิ่ง ซีรีส์ สำหรับ เบญจา ชิกเก้น
แบรนด์ล่าสุดที่ร่วมสนับสนุน มิชลิน ไกด์ ประเทศไทยในปี 2019 นี้
เสริฟ 3 เมนูจากวัตถุดิบพรีเมียม “ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง”

มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ ได้จัดดินเนอร์สุดเอ็กซ์คลูซีฟขึ้นในงาน มิชลิน ไกด์ ไดนิ่ง ซีรีส์ ครั้งที่ 3 ณ ร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ โดยเบญจา ชิกเก้น ในฐานะหนึ่งในผู้สนับสนุนล่าสุดของ มิชลิน ไกด์ ไทยแลนด์ 2019 ได้ถือโอกาสเชิญพันธมิตร ทางการค้าและสื่อมวลชนเข้าร่วมงาน ภายใต้คอนเซ็ป Authentic Thai meets Modern Fusion ร่วมลิ้มลองเมนูสุดพิเศษ รังสรรค์โดยเชฟระดับมิชลินสตาร์จากร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลินประจำปีนี้ เชฟบอย – ปิยะชาติ พุทธวงษ์ จากร้านเสน่ห์จันทน์ ร่วมกับ เชฟ Lam Ming Kin ร้าน Longtail จากกรุงไทเป บินตรงมาเพื่อครีเอทเมนูสุดเอ็กคลูซีฟตามสไตล์ถนัดของตนเอง เพื่อมอบประสบการณ์ใหม่ ที่ดีที่สุด ในการลิ้มรสอาหารชั้นเลิศ โดยเสริฟ 1 เมนูคานาเป้ และ 2 จานหลัก ที่เป็นเมนูไก่ จาก 5 คอร์สเมนู โดยเลือกใช้วัตถุดิบระดับพรีเมียม เบญจา ชิกเก้น ไก่ที่เลี้ยงด้วยข้าวกล้อง ให้แขกระดับซุปเปอร์วีไอพี ได้สัมผัสความหอม นุ่ม ฉ่ำ ก่อนใคร

ในรูปแบบซิตดาวน์ดินเนอร์ ณ ร้านเสน่ห์จันทน์ (ร้านอาหารระดับ 1 ดาว มิชลิน) ในบริเวณ กลาสเฮ้าส์ แอท สินธร ท่ามกลางแขกซุปเปอร์วีไอพีที่เข้าร่วมงาน ก่อนเริ่มคอร์สอาหาร ต้อนรับแขกพิเศษ ด้วยเมนูไก่บาร์บีคิวซอสเปรี้ยวหวาน ตำรับเสน่ห์จันทน์ ที่ปรุงจากเนื้อไก่เบญจา ชิกเก้น คัดสรรส่วน เนื้อสะโพก ที่มีความหอมเมื่อนำมาย่าง และความฉ่ำของเนื้อไก่ ที่ผสมผสานกับรสชาติเปรี้ยวหวานของซอส อย่างลงตัว นอกจากนี้ยังมีเมนูไทยแท้ๆ อย่าง ปลาแห้งแตงโม จากเสน่ห์จันทน์ และเมนูไข่หอยแม่น ข้าวกรอบห่อสาหร่าย ราดซอสพอนซึ ใบชิโซะจาก Longtail จากนั้นเริ่มต้นเมนคอร์ส ด้วยเมนูไฮไลท์ ของงาน เป็นการร่วมรังสรรค์โดยเชฟทั้ง 2 ท่าน เพื่อให้เป็นเมนูสุดพิเศษในค่ำคืนนี้ เมนูนี้จะเป็นการ ผสมผสานเสน่ห์ของอาหารตำรับไทยโบราณจากเชฟบอย เข้ากับ ความกลมกลืนของอาหารโมเดิร์นฟิวชั่น จากเชฟ Lam โดยประกอบด้วย ช่อมาลี เสิร์ฟพร้อม ไก่สะเต๊ะ ตามด้วย ปลาดิบคันปาจิ ใส่ส้มจี๊ด หอมแดง หัวบีท โรยหน้าด้วยผักชี ตามด้วยเมนคอร์สเมนูที่สอง คือ เกี๊ยวตับห่านย่าง ข้าวโพดหวาน ชีส Pecorino ใส่ใบมะกรูด และเมนูที่สาม สลัดผักหวานป่าหอยเชลล์ฮอกไกโด นอกจากนี้ ยังมีอีกเมนู คือ เมนูที่เชฟ Lam ตั้งใจนำมาฝากกับเมนูไก่กรอบ ที่มีความพิเศษ คือ ความหอม นุ่ม ฉ่ำ ของเนื้อไก่ ที่เชฟปรุงอย่างพิถีพิถัน ข้างนอกกรอบหอม ข้างในนุ่ม ฉ่ำ เสริฟพร้อมกับ มันฝรั่งหวานใบเชอร์วิล ราดซอสพริก ก่อนปิดท้ายด้วยของหวานที่มีเสน่ห์ของความเป็นไทยจากเสน่ห์จันทน์ กับเมนูขนมมัศกอด
เชฟบอย ปิยะชาติ พุทธวงษ์ จากร้านอาหารเสน่ห์จันทน์ ร้านอาหารระดับ 1 ดาวมิชลิน กล่าวถึงเคล็ดลับในการ

สร้างสรรค์เมนูอาหารครั้งนี้ว่า “ผมมองว่า ส่วนสำคัญของอาหารไทย คือ วัตถุดิบ หลายๆครั้งเมนูที่ผมทำ จะต้องเลือกวัตถุดิบเฉพาะ และต้องมีคุณภาพ ให้รสชาติที่ดีที่สุดเท่านั้น ที่เหลือคือ การถ่ายทอดรสชาติแบบต้นตำรับไทยโบราณ ซึ่งมีความประณีตเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอยู่แล้ว เพื่อให้ผู้ทาน ได้สัมผัสเสน่ห์ของความเป็นไทยในรสชาติตั้งแต่คำแรกที่ทานเข้าไป ส่วนการจัดจานเสิร์ฟสำหรับอาหารไทย ในแบบฉบับ ของร้านเสน่ห์จันทน์ ก็จะมีความเรียบง่ายแต่ประณีตพิถีพิถัน และใส่ใจในทุกรายละเอียด”

ทางด้านเชฟ Lam Ming Kin จากร้าน Longtail ร้านระดับ 1 ดาวมิชลินจากไทเป กล่าวถึง เทคนิคสร้างสรรค์อาหารฟิวชั่นสมัยใหม่ ”อาหารของผมเป็นอาหารร่วมสมัยและผสานสิ่งต่าง ๆ ไว้ด้วยกัน ผมไม่อยากถูกจำกัดด้วยเทคนิคแบบใดแบบหนึ่ง สิ่งที่ผมนำเสนอให้ลูกค้าลิ้มลองก็คือสิ่งที่ผมอยากทาน เช่นกัน”

นับได้ว่าเป็นมื้อค่ำสุดพิเศษ ที่เชฟทั้ง 2 ได้บรรจง ผสมผสานอาหารไทยแท้ดั้งเดิม และอาหารสไตล์ โมเดิร์นฟิวชั่นตามแบบฉบับที่พวกเขาถนัด ด้วยวัตถุดิบที่ดีเยี่ยม สำหรับนักลิ้มลองและแขกซุปเปอร์วีไอพี งานนี้โดยแท้