ดุสิตธานี เชิญเชฟญี่ปุ่นระดับมิชลิน 3 ดาว “เชฟเท็ตสึยะ” บินลัดฟ้าสู่กรุงเทพฯ

การกลับมาอีกครั้งของโรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ กับความสำเร็จในการแนะนำเมนูอาหารเลิศรส โดยครั้งนี้ทางโรงแรมได้เตรียมต้อนรับเชฟเท็ตสึยะ ฟูจิวาระ เชฟญี่ปุ่นมือหนึ่ง การันตีโดยรางวัลมิชลิน 3 ดาว จากร้านอาหาร “ฟูจิยะ1935” ที่จะมาสร้างสีสันความหลากหลายของเมนู ณ ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ ในวันที่ 3 – 5 พฤษภาคม 2559 โดยได้รับการสนับสนุนจาก Italasia, Jagota และ San Pellegrino

นับเป็นอีกครั้งที่ต้องบันทึกไว้ในประวัติศาสตร์ของวงการอาหารในกรุงเทพฯ เพราะนี่คือครั้งแรกที่ร้านอาหารระดับมิชลิน 3 ดาวในประเทศญี่ปุ่น ได้ปิดร้าน 3-4 วัน เพื่อเชฟระดับสามดาวอย่าง เชฟเท็ตสึยะ และลูกทีมทั้งหมด 7 คน จะได้บินมากรุงเทพฯ พร้อมทั้งนำวัตถุดิบจากญี่ปุ่น เพื่อมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารญี่ปุ่นแนวร่วมสมัยที่สอดแทรกกลิ่นอายสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน ให้ได้ลิ้มรสกันอย่างเต็มอิ่มตลอด 3 วันนี้เท่านั้น

อาหารญี่ปุ่นเซ็ตพิเศษที่น่าลิ้มลอง อาทิ Udo หรือผักนานาชนิดตามฤดูกาลที่ขึ้นอยู่บนภูเขา, ขนมปังเนียนนุ่มจากแป้งถั่วลันเตา, ปูขนจากฮาโกดาเตะเสิร์ฟพร้อมถั่วปากอ้า (ถั่วในฤดูใบไม้ผลิ) และ ผักกาดก้านขาว (ผักในฤดูใบไม้ผลิ), ปลาอะมาได เสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาและเห็ดชิตาเกะ, เนื้อวากิวทาจิมะหวานละมุนลิ้น, ปลาหมึกโฮตารุสด ๆ และอื่น ๆ อีกมาก รวมทั้งขนมหวานที่ไม่ควรพลาดอย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเป็น เยลลี่ชาเขียวต้นตำรับหวานหอม, เค้กรสน้ำผึ้งตกแต่งด้วยดอกไม้ในฤดูใบไม้ผลิ และไอศกรีม (เจลาโต้) ชีสมาสคาโปเน หอมกลิ่นคาโมไมล์ ซึ่งเมนูเหล่านี้จะถูกนำมาจับคู่กับไวน์ชั้นเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันจากเชฟเท็ตสึยะ

ห้องอาหาร 22 คิทเช่น แอนด์ บาร์ จะงดให้บริการเมนูปกติเป็นเวลาสามวัน คือตั้งแต่วันที่ 3-5 พฤษภาคมนี้เพื่อต้อนรับการปรากฏตัวของเชฟเท็ตสึยะ ระดับมิชลิน 3 ดาว พร้อมนำเสนออาหารเซ็ตชุดพิเศษเสิร์ฟพร้อมไวน์รสเลิศทั้งมื้อกลางวันและมื้อค่ำ โต๊ะมีจำนวนจำกัดเพียง 18 ที่นั่งต่อรอบเท่านั้น

เซ็ตเมนูมื้อกลางวันพร้อมไวน์ ท่านละ 8,000 บาท++
เซ็ตเมนูมื้อค่ำพร้อมไวน์ ท่านละ 12,000 บาท++

Note to Editors:
เชฟเท็ตสึยะ ฟูจิวาระ เกิดในปี ค.ศ. 1974 ที่เมืองโอซาก้า ประเทศญี่ปุ่น และได้รับมรดกตกทอดด้านการเป็นพ่อครัวมือเยี่ยมจากครอบครัวซึ่งมีประวัติยาวนานมาถึงสี่รุ่น เชฟเท็ตสึยะจบการศึกษาด้านอาหารครัวฝรั่งเศสจากวิทยาลัยท้องถิ่นก่อนที่จะเดินทางไปยังประเทศสเปน ที่ซึ่งอาหารสเปนร่วมสมัยจุดประกายความหลงใหลในการ

ทำอาหาร จากนั้นเขาได้เข้าทำงานในร้านอาหารที่มีชื่อเสียงระดับโลกอย่างร้านอาหาร L'Esguard (เลอ กวาด) ที่เขาได้เพิ่มพูนทักษะด้านการทำอาหารให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ในเวลาต่อมา เชฟเท็ตสึยะตัดสินใจกลับไปโอซาก้าเพื่อที่จะดูแลธุรกิจครอบครัวซึ่งก็คือร้านอาหาร Fujiya1093 ความคิดสร้างสรรค์และความหลงใหลในอาหารนำพาร้านอาหารของเขาก้าวขึ้นสู่ระดับสูงสุดของความสำเร็จและเป็นเจ้าของร้านอาหารระดับมิชลิน 3 ดาว ในที่สุด

โปรดสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสำรองโต๊ะได้ที่ โรงแรมดุสิตธานี กรุงเทพฯ โทร 02 200 9000 ต่อ 2345 อีเมลล์: dtbkdining@dusit.com เว็บไซต์: www.dusit.com/dtbk, www.facebook.com/dusitthani