พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ฉลองความสำเร็จครั้งยิ่งใหญ่

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ฉลองความสำเร็จครั้งยิ่งใหญ่

คว้าตำแหน่งสุดยอด เชฟขนมอบ ในรายการ *เชฟกระทะเหล็ก(ประเทศไทย)*

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ร้านขนมอบที่นำเอาขนมคลาสสิกสไตล์ฝรั่งเศสมาผสมกับขนมสไตล์ญี่ปุ่น ร่วมสมัย ได้อย่างลงตัวทั้งหน้าตาและรสชาติ ร่วมแสดงความยินดีกับ เชฟปลาย และลูกทีม เชฟจาก ทางร้านฯ สำหรับชัยชนะจากการร่วมแข่งขันสุดยอดเชฟขนมอบ ในรายการ เชฟกระทะเหล็ก (ประเทศไทย) รายการเฟ้นหาสุดยอดพ่อครัวในประเทศไทยที่มีชื่อเสียงที่สุดในประเทศไทย

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ไม่เพียงเริ่มต้น ปี2558 นี้ด้วยการรฉลองการเปิดตัวครั้งใหม่ของสาขา ที่ห้งสรรพสินค้า ดิ เอ็มโพเรียม แต่ยังรวมถึงการคว้า ชัยชนะครั้งล่าสุดที่เพิ่งผ่านมาจากรายการ เชฟกระทะเหล็ก(ประเทศไทย)

เชฟปลาย กล่าว “ผมรู้สึกตื่นเต้นเป็นอย่างมาก ที่ได้ร่วมการแข่งขันครั้งนี้กับ เชฟไก่ เชฟเจ้าบ้านของรายการ ทั้งคิด และปรุง 5 เมนู ภายใน 60 นาที เป็นเรื่องที่ท้าทาย แต่เป็นช่วง เวลาที่ประทับใจที่สุดเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะตอนทำ **แอปเปิ้ล ชีสเค้ก** เมนูที่ได้รางวัล ผมประยุกต์วัตถุดิบ 2 ชนิด คือ ผลแอปเปิ้ล และมะระขี้นก ที่ไม่รู้ล่วงหน้าให้ออกมาเป็น เมนูขนมที่อร่อย และดูน่าทาน และในที่สุดเราก็ได้รับชัยชนะในวันนั้น ต้องขอขอบคุณรายการเชฟกระทะเหล็ก(ประเทศไทย) และลูกทีมในความร่วมมือร่วมใจครั้งนี้เป็นอย่างมาก”

สุดยอดส่วนผสม แอปเปิ้ล ชีสเค้ก ที่ พาทิสเซอรี มาสะโทมิ คว้ารางวัลชนะเลิศมาครอง จากรายการเชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ด้วยความนุ่มละมุนลิ้นของเนื้อชีสเค้ก และครีมชีสเค้กที่ กลมกลืนอย่างลงตัว ประกอบกับชิ้นแอปเปิ้ลคาราเมลหวานหอมกรุ่นกลิ่น แตะจมูกจากกลิ่น ลาเวนเดอร์ และอร่อยเต็มคำกับเนื้อแป้งของฐานขนม ที่กรุบกรอบจนให้รู้สึกถึงส่วนผสม คุณภาพเยี่ยม อัดแน่นเต็มชิ้นจากวัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติอย่างแท้จริง ตาม

มาตรฐานพรีเมียม ในแบบฉบับของร้านพาทิซเซอรี มาสะโทมิ

- สยาม พารากอน : ชั้น 4 โซน ดรีม ฟอเรส เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.00–22.00น.
- สีลม คอนเพล็กซ์ : ชั้น 4 ตรงข้าม บาร์บีคิว พลาซ่า
  เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.30–21.00น.

สาขาใหม่ล่าสุด!

- ดิ เอ็มโพเรียม : ชั้น 4 โซน ฟู้ด ฮอล (ติดกับ กรูเมต์ มาร์เก็ต– สำหรับซื้อกลับ) เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ 10.00 –22.00น.

พาทิสเซอรี มาสะโทมิ ยังยินดีรับทำขนมตามสั่ง หรือสำหรับจัดงานเลี้ยงต่างๆ สอบถามข้อมูล
เพิ่มเติม กรุณาติดต่อ 081-966-9719 หรือเยี่ยมชมได้ที่ www.facebook.com/patisserie.masatomi