ลิ้มลองอาหาร “วีแกน” 5 คอร์สสุดพิเศษ โดยเชฟฌอง คริสเตียน จูรี พร้อมดื่มด่ำกับไวน์ออร์แกนิครสเยี่ยม ณ ลายัน เรสซิเดนเซส บาย อนันตรา

อนันตรา ลายัน ภูเก็ต รีสอร์ท (Anantara Layan Phuket Resort) เชิญชาวภูเก็ตและนักท่องเที่ยวผู้รักสุขภาพร่วมสัมผัสความอร่อยของอาหาร “วีแกน” (Vegan) หรืออาหารมังสวิรัติเพื่อสุขภาพ ซึ่งถูกรังสรรค์ขึ้นอย่างพิถีพิถันโดยเชฟอาหารมังสวิรัติชื่อดัง เชฟฌอง คริสเตียน จูรี (Jean-Christian Jury) พร้อมจับคู่กับไวน์ออร์แกนิครสเยี่ยมในวันเสาร์ที่ 11 สิงหาคม 2561 ณ ลายัน เรสซิเดนเซส บาย อนันตรา (Layan Residences by Anantara) ซึ่งเป็นวิลล่าและเรสซิเดนซ์สุดหรู ที่เปิดรับวิวพาโนรามาของทะเลอันดามันอันงดงาม และตั้งอยู่บนไหล่เขาภายในบริเวณอนันตรา ลายัน ภูเก็ต รีสอร์ท

เชฟฌอง คริสเตียน จูรี ชาวฝรั่งเศส จากเมืองตูลูส (Toulouse) เป็นเจ้าของร้านอาหารมังสวิรัติแห่งแรก La Mano Verde ในกรุงเบอร์ลิน และยังเป็นเจ้าของตำราทำอาหารมังสวิรัติ “Vegan : The Cookbook” อันโด่งดังและเต็มเปี่ยมไปด้วยสูตรอาหารมังสวิรัติรสชาติชั้นเลิศมากกว่า 450 เมนู ซึ่งปัจจุบันเชฟฌอง คริสเตียน ใช้ชีวิตอยู่ที่ ลอสแองเจลลิส (Los Angeles) และได้ทำให้อาหารมังสวิรัติเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยใช้วัตถุดิบที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่เป็นประโยชน์และยังช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันให้แข็งแรง

ในโอกาสพิเศษนี้ เชฟฌอง คริสเตียน ได้บรรจงรังสรรค์ไวน์ดินเนอร์ในแบบ “วีแกน” สำหรับทุกท่านที่รักในการดูแลสุขภาพให้ได้ลิ้มลองอาหารมังสวิรัติรสชาติอร่อยกลมกล่อมและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเลือกใช้วัตถุดิบธรรมชาติและไม่มีส่วนผสมของกลูเตนในบางเมนู เสิร์ฟพร้อมไวน์ออร์แกนิคและไวน์ไบโอไดนามิคจากทั่วโลกที่ไวน์กูรูได้คัดสรรมาเป็นอย่างดี เริ่มต้นดินเนอร์มื้อพิเศษด้วยด้วยความสดชื่นของซุปกัซปาโช อโวคาโด มะพร้าว และมะนาว (Avocado, Coconut and Lime Gazpacho (raw) GF) อร่อยกับเมนูสุขภาพด้วยสลัดมะละกอ ยี่หร่า สะระแหน่ และแอปเปิลเขียว (Green Papaya, Fennel, Mint and Green Apple Salad (raw) GF) ลิ้มรสการผสมผสานที่ลงตัวของคาโปนาตารสเผ็ดแบบดั้งเดิมของอาหารอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมนิลจักรพรรดิ์ของจีน (Spiced Caponata and Emperor Rice (fusion) GF) ตามด้วยเฟตตูชินี เสิร์ฟพร้อมผัดหัวหอม เห็ดชิตาเกะ เห็ดพอร์โทเบลโล และโรยด้วยวีแกนเฟตาชีส (Fettuccine with Caramelized Onions, Shiitake, Portobello and Vegan Feta Cheese) และปิดท้ายด้วยขนมหวานแสนอร่อย ชีสเค้กสามรส มะม่วง ลิ้นจี่ และมังคุด (Raw Mango, Lychee and Mangoosteen Cheesecake (raw) GF)

อิ่มเอมกับเมนูอาหารมังสวิรัติ 5 คอร์ส จานอร่อย เสิร์ฟแบบไฟน์ ไดนิ่ง คู่กับไวน์ออแกร์นิคและและไวน์ไบโอไดนามิคระดับพรีเมียม ที่ช่วยเพิ่มอรรถรสในการรับประทานอาหารให้ดียิ่งขึ้น ในราคาท่านละ 2,900 บาท++ ในวันเสาร์ที่ 11 สิงหาคม 2561 ณ ลายัน เรสซิเดนเซส บาย อนันตรา ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.00 น. (ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าบริการ)

สอบถามรายละเอียดและสำรองที่นั่ง โทร 076 317 200 หรือ อีเมล fb.alay@anantara.com